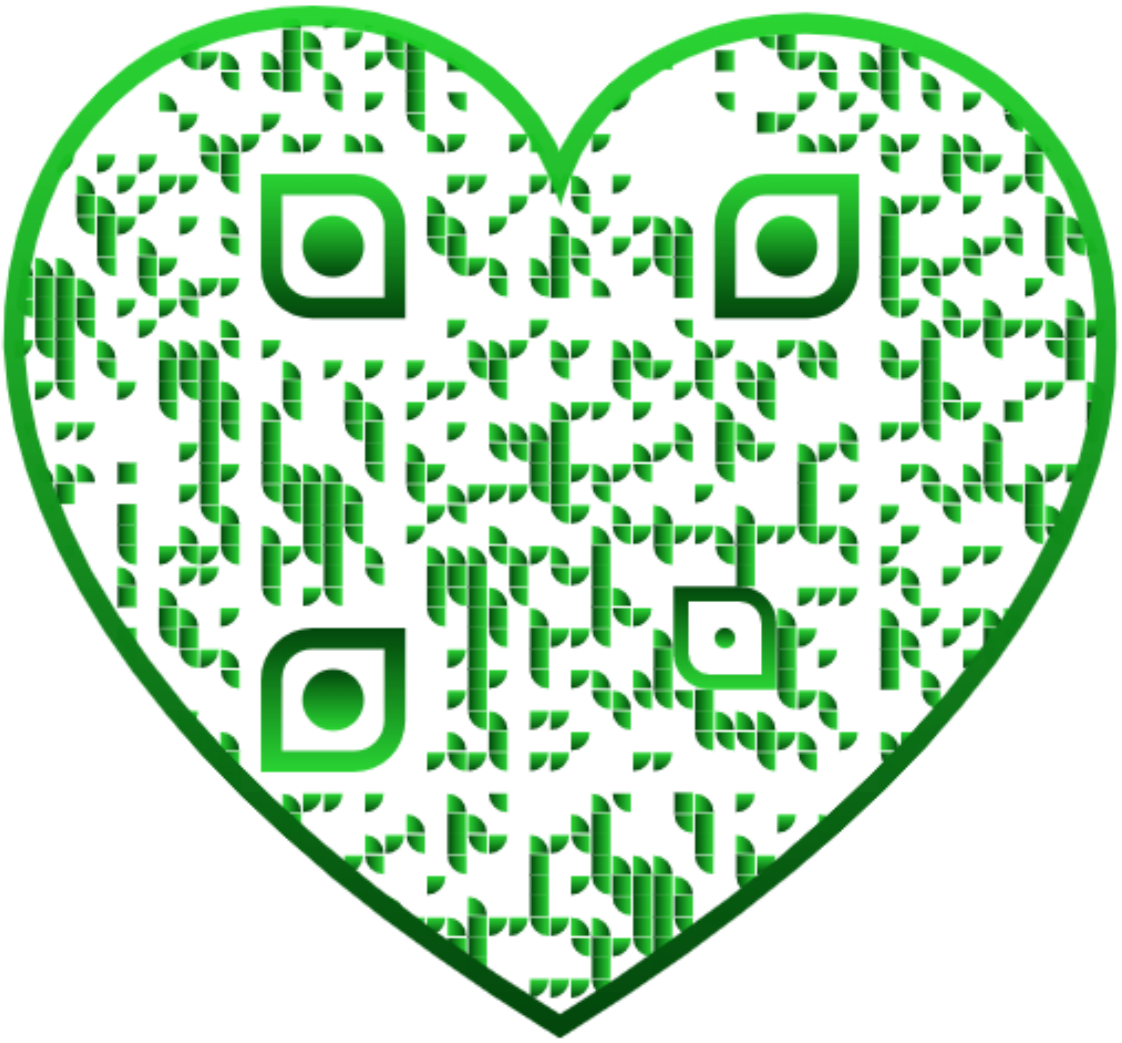
DESSERTS D'ANTAN EN 110 RECETTES

Héloïse Martel

FIRST Editions



Desserts d'antan en 110 recettes

Héloïse Martel

FIRST Editions

Pour la première édition : © First, 2012
Pour la présente : © Éditions First, un département d'Édi8, 2014

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-5752-3
ISBN Numérique : 9782754047944
Dépôt légal : janvier 2014

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann
Édition : Marine Schoeser
Mise en page : Olivier Frenot
Couverture : Joséphine Cormier

Éditions First, un département d'Édi8
12, avenue d'Italie
75 013 Paris – France
Tél. : 01 44 16 09 00
Fax : 01 44 16 09 01
E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

On a tous de temps à autre la nostalgie des desserts de notre enfance. On rêve de parfums de caramel, de brioche, de chocolat chaud, de douce cannelle, de pommes cuites dans un jus doré, de confitures, et on croit revoir une grand-mère poudrée, aux cheveux blancs mousseux et au sourire bienveillant qui s'affaire aux fourneaux, lunettes sur le bout du nez. Quel bonheur, les jours de stress, les soirs de fatigue, dans les petits coups de blues, de se réfugier pour un instant dans les valeurs sûres de la bonne cuisine d'antan.

Un peu d'histoire

Au fil des siècles, les desserts ont pris une place grandissante dans la gastronomie. L'Antiquité les a ignorés, mais le Moyen Âge a fait la part belle aux fruits du verger, pommes, poires, prunes, amandes, souvent cuisinés avec du vin et des épices. Les tartes, les flans, les crèmes étaient servis les jours de banquet. La Renaissance a vu arriver d'Italie de délicieuses douceurs comme le macaron ou la frangipane. Mais c'est surtout au xix^{e} siècle que les cuisiniers audacieux se lancèrent dans la pâtisserie, avec imagination et talent, en France mais aussi en Angleterre, en Allemagne ou en Autriche.

La naissance des mythes culinaires

Sans le savoir, très souvent, nous dégustons les desserts favoris de nos aïeux, les mêmes tartes dorées, les mêmes crèmes onctueuses. Chaque famille avait ses recettes fétiches, ses traditions et chaque région avait ses coutumes. Certaines recettes étaient disputées, ou jalousement gardées par leurs créateurs, faisant l'objet d'interminables débats. D'autres furent inventées par accident, comme la

tarte Tatin, ou pour faire face à l'impromptu, comme le crémet d'Anjou, ou encore pour honorer une jolie dame, comme les crêpes Suzette ou les pêches Melba… D'autres encore ont été créées par d'humbles ménagères qui avaient la lourde responsabilité de nourrir une famille nombreuse sans grands moyens.

Et pour finir

Pour tous ces desserts, qu'ils soient simples ou élaborés, vous choisirez des produits de qualité et vous oublierez, pour une fois, de compter les calories ! Le plus souvent, le lait doit être entier, le beurre abondant, tout comme la crème épaisse ou liquide, et les fruits à pleine maturité.

Dans ce Petit Livre, découvrez ou retrouvez plus de 100 recettes de desserts d'antan qui privilégient la qualité des produits. Oubliez les allégés, les édulcorés, soyez gourmet, soyez gourmand et célébrez sans retenue la bonne cuisine traditionnelle.

Desserts aux fruits

Banana split

4 10 min 3 min

4 bananes • 4 boules de glace à la fraise • 4 boules de glace à la vanille • 200 g de chocolat noir • 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées • ½ citron

❶ Faites griller les amandes sans matière grasse dans une poêle jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Réservez. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, incorporez la crème et réservez au chaud. ❷ Pelez les bananes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, citronnez-les afin qu'elles ne noircissent pas. ❸ Déposez dans quatre ramequins deux demi-bananes, une boule de glace à la vanille et une boule de glace à la fraise. Nappez de chocolat et parsemez d'amandes grillées.

Rétro : ce dessert, originaire des États-Unis, était très en vogue dans les années 60.

Bananes flambées

4 | 10 min | 10 min

4 bananes • 60 g de beurre • 4 cuil. à soupe de sucre en poudre • 4 cuil. à soupe de rhum • ½ citron

❶ Pelez les bananes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et citronnez-les immédiatement afin qu'elles ne noircissent pas. ❷ Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les bananes, laissez-les dorer légèrement sur un côté pendant 2 minutes puis retournez-les délicatement pour ne pas les briser. Prolongez la cuisson pendant 5 minutes, saupoudrez-les de sucre, laissez caraméliser pendant 3 minutes. ❸ Arrosez de rhum, faites flamber et apportez dans la poêle.

Beignets à la framboise

4/6 20 min 2 h 30 15 min

500 g de farine tamisée • ½ pot de confiture de framboises • 40 g de levure de boulanger • 70 g de sucre en poudre • 3 œufs • huile de friture • sucre cristallisé • sel

❶ Préparez le levain : émiettez la levure dans un bol, délayez-la avec 10 cl d'eau tiède. Versez la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, puis les œufs battus en omelette. Mélangez bien, ajoutez le levain. Pétrissez pendant une dizaine de minutes, roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez lever dans un endroit tiède pendant 1 heure 30. ❷ Farinez un plan de travail. Prélevez des boules de pâte de la taille d'un œuf, roulez-les dans la farine. Laissez reposer encore 1 heure. Faites chauffer l'huile de friture, plongez-y les beignets deux par deux, laissez-les cuire pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Retirez-les avec une écumoire, déposez-les sur du papier absorbant, et continuez la cuisson des beignets par fournées jusqu'à épuisement des ingrédients. ❸ Faites un orifice dans chaque beignet, introduisez un peu de confiture de framboises à l'aide d'une poche à douille, saupoudrez les beignets de sucre cristallisé et servez-les tièdes.

Beignets de pommes

4 | 20 min | 2 h | 10 min

500 g de pommes • 250 g de farine tamisée • 1 sachet de levure de boulanger • 40 cl de lait • 25 cl de bière • 2 œufs • 1 cuil. à soupe d'huile • 1 citron • huile de friture • 30 g de sucre glace • sel

❶ Délayez la levure dans 2 cuillerées à soupe de lait. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, les jaunes d'œufs, la levure délayée, et versez peu à peu le reste de lait, la bière et la cuillerée à soupe d'huile sans cesser de mélanger. Laissez reposer 2 heures. ❷ Pressez le citron. Épluchez les pommes, évidez-les avec un vide-pomme et coupez-les en rondelles. Citronnez-les. ❸ Battez les blancs d'œufs en neige, incorporez-les à la pâte. ❹ Faites chauffer l'huile de friture. Trempez les tranches de pomme dans la pâte, puis égouttez-les et plongez-les dans l'huile très chaude. Sortez-les avec une écumoire dès qu'elles remontent à la surface, puis égouttez-les sur un papier absorbant. ❺ Mettez-les sur un plat de service et saupoudrez-les de sucre glace. Servez chaud ou tiède.

Rétro : ce dessert se servait fréquemment à l'époque de la Renaissance. On utilisait alors du vin blanc à la place de la bière, et on ajoutait à la pâte des épices comme le safran et la cannelle ; enfin, on arrosait les beignets de miel au lieu de sucre glace.

Notre conseil : faites cuire les rondelles de pomme trois par trois afin de ne pas faire baisser la température de l'huile.

Blanc-manger aux fruits rouges

4 | 20 min | 5 min | 2 h

80 g de poudre d'amandes • 50 cl de lait entier • 50 g de sucre en poudre • 50 cl de crème fraîche • 1 cuil. à soupe d'extrait d'amande amère • 3 feuilles de gélatine • 100 g de fraises • 100 g de framboises • 100 g de groseilles

❶ Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. ❷ Versez la poudre d'amandes dans une casserole, délayez-la avec le lait. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez tiédir. ❸ Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans le lait d'amandes chaud, mélangez jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. Incorporez la crème fraîche, l'extrait d'amande et le sucre. Mélangez. ❹ Versez dans quatre bols et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Lavez et équeutez les fraises, égrappez les groseilles. Démoulez les bols sur quatre petites assiettes et décorez de fruits rouges.

Rétro : le blanc-manger était un dessert traditionnel du Moyen Âge. Il était servi dès le xii^{e} siècle dans les banquets, et la première recette écrite figure dans le *Viandier* de Guillaume Tirel, dit Taillevent, au xiv^{e} siècle.

Charlotte aux framboises

4/6 30 min 2 min 12 h

24 biscuits à la cuillère (recette ici) • 500 g de framboises • 100 g de sucre en poudre • 25 cl de crème fraîche liquide • 4 feuilles de gélatine

❶ Placez la crème fraîche liquide au réfrigérateur plusieurs heures avant la préparation de la charlotte, ainsi que le saladier que vous utiliserez pour monter la crème. ❷ Réservez une dizaine de framboises pour le décor. Mixez les framboises restantes avec 75 g de sucre. Préparez un sirop en faisant fondre le sucre restant dans 40 cl d'eau. Laissez refroidir. ❸ Placez au fond d'un moule à charlotte un rond de papier sulfurisé que vous aurez découpé au bon diamètre. Tapissez le fond du moule de biscuits (côté bombé vers le moule) en prenant soin de les tailler en pointe à une de leurs extrémités ; disposez-les en rosace, en plaçant l'extrémité pointue au centre du moule. Badigeonnez les biscuits de sirop. Déposez ensuite les biscuits le long des parois, côté bombé vers l'extérieur et badigeonnez-les de sirop au fur et à mesure. ❹ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent, essorez-les puis faites-les fondre dans une casserole avec quelques cuillerées à soupe de coulis de framboises. Versez sur le reste de coulis, mélangez. ❺ Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur, incorporez-la délicatement au coulis de framboises. Versez un tiers de cette préparation dans le moule. Recouvrez de biscuits en rosace imbibés de sirop, versez un deuxième tiers de crème, puis à nouveau des biscuits et enfin terminez par le reste de crème. ❻ Recouvrez le moule de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 12 heures. Démoulez au moment de servir, et décorez le dessus et le tour de la charlotte avec les framboises réservées.

Rétro : la charlotte fut à l'origine un entremets composé de tranches de brioche et de compote de fruits cuits au four, ainsi nommé en l'honneur de la reine Charlotte, épouse de George III, roi d'Angleterre au xix^{e} siècle. Le pâtissier Antonin Carême modifia la recette et lui donna sa forme actuelle.

Notre conseil : servez ce gâteau avec un coulis de fruits rouges réalisé en mixant 200 g de fraises et de framboises avec 30 g de sucre et quelques gouttes de jus de citron.

Clafoutis aux cerises

4/6 10 min 40 min

100 g de farine tamisée • 50 g de fécule de maïs • 3 œufs + 2 jaunes • 125 g de sucre en poudre • 30 cl de lait entier • 30 cl de crème fraîche • 500 g de cerises • 30 g de beurre • sel

❶ Versez dans un saladier le sucre, la farine, la fécule, une pincée de sel, mélangez, puis incorporez les œufs entiers et les jaunes en fouettant. Délayez ensuite avec le lait et la crème. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Déposez les cerises dans le plat et recouvrez de pâte. Faites cuire pendant 40 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Rétro : ce dessert est issu du Limousin, et tire son nom du patois qui signifie « fixé avec des clous », jolie référence aux cerises plantées dans la pâte.
Notre conseil : pour que ce dessert soit bien parfumé, ne dénoyautez pas les cerises, mais prévenez vos convives afin qu'ils ne se cassent pas les dents !

Compote à la rhubarbe et aux fraises

4/6 15 min 2 h 25 min

600 g de rhubarbe • 300 g de fraises • 100 g de cassonade

❶ Épluchez la rhubarbe, coupez-la en tronçons, mettez-la dans une casserole avec la cassonade et laissez macérer pendant 2 heures. Faites-la cuire ensuite pendant 20 minutes en mélangeant souvent. Goûtez pour vérifier que la compote est assez sucrée, la rhubarbe étant acide. Ajoutez de la cassonade si nécessaire. ❷ Lavez rapidement les fraises, équeutez-les, coupez-les si elles sont grosses. Ajoutez-les à la rhubarbe et prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Laissez un peu refroidir. Servez tiède dans un compotier ou dans des verrines.

Notre conseil : utilisez cette compote pour préparer un crumble ; mettez la compote dans un plat à four, recouvrez-la d'une pâte faite de 100 g de farine, 50 g de noisettes hachées, 50 g de cassonade et 100 g de beurre. Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes.

Compote de pommes aux épices

4/6 5 min 25 min

800 g de pommes (reinettes de préférence) • 6 cuil. à café de cannelle moulue • 2 cuil. à café de gingembre moulu • 4 clous de girofle • 2 cuil. à café de noix de muscade râpée • 4 cuil. à café de sucre glace

❶ Mélangez les épices et le sucre dans un bol. Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles fines. Mettez-les dans une casserole, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient fondantes. ❷ Saupoudrez avec les épices et le sucre et mélangez délicatement. Servez tiède dans un compotier ou des verrines.

Rétro : ce mélange d'épices était très souvent utilisé au Moyen Âge pour accompagner les fruits cuits.

Confit de pommes aux épices

4 | 10 min | 1 h 20 | 4 h

1 kg de pommes • 1 citron • 200 g de cassonade • 1 gousse de vanille • 2 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 2 cm de gingembre • 2 gousses de cardamome

❶ Pressez le citron. Épluchez les pommes en conservant les trognons et les pelures. Coupez les pommes en quartiers, citronnez-les, réservez. Pelez et râpez le gingembre. ❷ Mettez les pelures et les trognons dans une casserole, arrosez avec 50 cl d'eau, ajoutez le bâton de cannelle, la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur, les clous de girofle et les gousses de cardamome. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 20 minutes. Passez ce jus à travers une passoire fine, reversez-le dans la casserole, ajoutez les quartiers de pomme, la cassonade et le gingembre puis faites cuire à feu très doux pendant 1 heure. ❸ Mettez les pommes dans un moule à cake ou à charlotte, arrosez-les de jus de cuisson, tassez bien. Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant 4 heures. Démoulez délicatement le gâteau sur un plat.

Douillons de poires

4 15 min 25 min

4 poires Williams • 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire (maison : recette ici, ou du commerce) • 100 g de beurre • 100 g de cassonade • 3 cuil. à soupe de lait entier • 1 œuf

❶ Pelez les poires en les gardant entières, retirez le cœur avec un vide-pomme. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). ❸ Coupez quatre carrés dans la pâte feuilletée. Placez une poire verticalement au centre de chaque carré, mettez un bon morceau de beurre et de la cassonade au centre de chaque fruit. ❹ Refermez la pâte hermétiquement autour de chaque fruit. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez-en les douillons. Déposez-les dans un plat à four, faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes. ❺ Laissez tiédir les douillons puis servez avec de la crème fraîche épaisse.

Rétro : cette recette est une des plus connues de la cuisine normande, et se réalise aussi avec des pommes. Autrefois, elle permettait d'utiliser des restes de pâte à pain. Aujourd'hui, on préfère la pâte feuilletée.
Tendance : mettez de la gelée de groseilles ou du caramel au centre des fruits.
Nos conseils : vous pouvez faire cuire les poires la veille ou le matin et les enrober de feuilletage juste avant le dîner. S'il vous reste de la pâte feuilletée, découpez-en des lanières et collez-les sur le feuilletage avec un peu d'eau.

Flognarde aux pommes

4/6 20 min 2 h 40 min

500 g de pommes • 100 g de farine • 50 g de fécule de maïs • 3 œufs + 2 jaunes • 175 g de sucre • 30 cl de lait • 30 cl de crème fraîche • 4 cuil. à soupe de rhum • 30 g de beurre • sel

❶ Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en dés.Mettez-les dans un saladier, saupoudrez-les de 50 g de sucre, arrosez-les de rhum, mélangez et laissez macérer pendant 2 heures minimum. ❷ Versez dans un saladier le reste de sucre, la farine, la fécule, une pincée de sel, mélangez, puis incorporez les œufs entiers et les jaunes en fouettant. Délayez ensuite avec le lait et la crème fraîche. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four, déposez-y les pommes et recouvrez de pâte. Faites cuire pendant 40 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Rétro : ce dessert, issu du Limousin, est une variante du clafoutis, réalisé lorsque les cerises ne sont plus de saison.

Nage de pruneaux au vin et à l'Armagnac

4 | 10 min | 30 min

600 g de pruneaux dénoyautés • 25 cl de vin rouge corsé • 100 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 2 clous de girofle • 4 cl d'armagnac

❶ Mettez les pruneaux dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur et les clous de girofle. Arrosez de vin. Portez à ébullition, puis laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes. ❷ Laissez refroidir les pruneaux dans leur sirop. Retirez la gousse de vanille et les clous de girofle. ❸ Ajoutez l'armagnac puis versez dans un compotier ou dans quatre coupes. Servez à température ambiante.

Oranges au four

4 10 min 5 min

4 oranges • 8 cuil. à café de sucre cristallisé • 30 g de beurre • 8 cuil. à soupe de Cointreau®

❶ Faites fondre le beurre. Coupez les oranges en deux, ôtez les pépins. Retirez une petite lamelle de peau à leur base afin qu'elles tiennent en équilibre. Déposez les demi-oranges dans un plat à four. Saupoudrez-les de sucre cristallisé et arrosez-les d'un peu de beurre fondu. ❷ Passez sous le gril pendant 5 minutes, pour faire caraméliser les fruits. Versez une cuillerée à café de Cointreau® sur chaque demi-orange. Servez chaud.

Rétro : cette recette fut donnée par la célèbre journaliste culinaire Mapie de Toulouse-Lautrec, qui anima la rubrique cuisine du magazine *Elle* dès sa création (La Cuisine de Mapie, Éditions Taillandier).

Pêches Melba

4 15 min 15 min

4 grosses pêches • 4 boules de glace à la vanille • 40 cl de coulis de framboises • ½ gousse de vanille • 100 g de sucre en poudre

❶ Versez un litre d'eau dans une grande casserole, ajoutez le sucre. Ouvrez la demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, faites-les tomber dans la casserole, ajoutez la gousse évidée et portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Baissez le feu. ❷ Pelez les pêches, laissez-les entières. Plongez-les dans le sirop et laissez-les pocher pendant 10 minutes en veillant à ce qu'elles soient immergées. Retirez-les avec une écumoire, laissez-les refroidir complètement. Ouvrez les pêches en deux, dénoyautez-les. ❸ Mettez dans quatre coupes une boule de glace à la vanille, deux moitiés de pêche et nappez de coulis de framboises. Servez bien frais.

Rétro : ce dessert fut créé à Londres à la fin du xix^{e} siècle par le cuisinier Auguste Escoffier en l'honneur de la cantatrice Nelly Melba.
Notre conseil : vous pouvez ajouter de la crème Chantilly, et/ou des amandes effilées grillées, mais ces décors ne font pas partie de la recette originelle.

Poires Belle-Hélène

4 | 15 min | 25 min

4 belles poires • 200 g de sucre en poudre • 2 citrons • 200 g de chocolat noir • 20 g de beurre • ½ litre de glace à la vanille • 100 g d'amandes effilées

❶ Pressez les citrons. Versez le jus dans une casserole large à hauts bords, ajoutez le sucre et 10 cl d'eau. Pelez les poires en les laissant entières, mettez-les dans la casserole, ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour que les poires soient recouvertes. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire 15 à 20 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans un fruit. Les poires doivent être tendres. Laissez refroidir dans le sirop à température ambiante. ❷ Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie avec le beurre. Faites griller les amandes à sec dans une poêle. ❸ Mettez une boule de glace dans quatre coupes, déposez dessus une poire, arrosez de chocolat chaud et parsemez d'amandes effilées grillées. Servez aussitôt.

Rétro : ce dessert fut créé en 1864, lorsque l'opérette *La Belle Hélène* (Offenbach, Meilhac et Halévy) fit un triomphe à Paris.

Poires Bourdaloue

4 15 min 25 min

4 grosses poires • 4 jaunes d'œufs • 30 cl de lait entier • 200 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • 60 g de poudre d'amandes • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées • ½ citron

❶ Épluchez les poires, laissez-les entières sans les équeuter, citronnez-les afin qu'elles ne noircissent pas. Mettez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau, ajoutez la moitié du sucre et faites-les cuire pendant 15 minutes. Égouttez-les. ❷ Versez le lait dans une casserole, ajoutez le reste du sucre. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, faites-les tomber dans le lait et ajoutez la gousse évidée. Portez à ébullition. ❸ Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez la fécule et la poudre d'amandes, fouettez-les et versez dessus peu à peu le lait chaud sans cesser de battre. Transvasez cette crème dans la casserole et faites épaissir à feu doux pendant 10 minutes sans cesser de mélanger. Retirez la gousse de vanille. Versez la crème dans quatre coupes, déposez une poire cuite au centre et laissez refroidir. ❹ Faites griller les amandes dans une poêle à revêtement antiadhésif et disposez-les sur les poires avant de servir.

Rétro : c'est un pâtissier de la rue Bourdaloue, à Paris, qui créa cette recette à la Belle Époque. Ces poires à la crème d'amandes étaient servies dans un fond de pâte sablée.

Poires pochées au vin et aux épices

4 | 15 min | 4 h | 40 min

4 poires • 1 litre de vin rouge (du Sud-Ouest) • 2 bâtons de cannelle • 3 cm de gingembre frais • 4 clous de girofle • 2 gousses de cardamome • 100 g de sucre en poudre

❶ Pelez et râpez le gingembre. Versez le vin dans une carafe, ajoutez les épices et le sucre. Mélangez, laissez macérer pendant 4 heures au minimum et filtrez. ❷ Pelez les poires en les laissant entières, retirez le trognon avec un vide-pomme. Versez le vin dans une casserole, mettez les poires, portez à ébullition puis baissez le feu et faites cuire pendant 30 minutes. Testez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans une poire. Retirez délicatement les poires avec une écumoire, déposez-les dans quatre verrines. ❸ Faites réduire le vin à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'un sirop, versez sur les poires. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : l'hypocras était au Moyen Âge le nom de ce vin macéré avec du sucre ou du miel et des épices. On le buvait ou on l'utilisait pour cuisiner les fruits en particulier.

Pommes grand-mère

4 | 10 min | 10 min | 1 h

4 grosses pommes • 4 cuil. à soupe de cassonade • 80 g de beurre • 4 tranches de brioche • 4 pincées de cannelle • 4 cuil. à café de raisins secs

❶ Mettez les raisins secs dans un bol, recouvrez-les d'eau chaude et laissez macérer pendant 10 minutes. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les tranches de brioche, mettez-les dans un plat à four. Lavez et essuyez les pommes, évidez-les avec un vide-pomme, déposez-les sur les tranches de brioche. Mélangez le beurre ramolli, la cassonade et les raisins égouttés. Remplissez le centre de chaque pomme avec ce mélange. Saupoudrez d'un peu de cannelle. ❸ Enfournez et faites cuire pendant 1 heure. Servez tiède.

Tarte aux pommes, figues, raisins et épices

4/6 20 min 30 min

800 g de pommes reinettes • 1 rouleau de pâte brisée (maison : recette ici, ou du commerce) • 4 figues • 80 g de raisins secs • 2 clous de girofle • ½ cuil. à café de cannelle moulue • ½ cuil. à café de noix de muscade râpée • 1 dose de safran • 80 g de sucre en poudre • 3 cuil. à soupe de vin blanc doux

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Écrasez les clous de girofle au-dessus d'un bol, ajoutez la cannelle, la noix de muscade, le safran, le sucre et le vin blanc. Mélangez bien. ❷ Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en dés. Lavez et essuyez les figues, coupez-les en dés de même taille. Mélangez les pommes et les figues avec les raisins secs et le sucre aux épices. ❸ Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur le plat de service et dégustez tiède.

Rétro : cette tarte est une adaptation d'une recette du xv^{e} siècle.

Tarte aux quetsches

4/6 20 min 50 min

800 g de quetsches • 1 rouleau de pâte brisée (maison : recette ici, ou du commerce) • 50 g de biscuits à la cuillère • 50 g de sucre cristallisé • 1 cuil. à café de cannelle en poudre

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquez-la de coups de fourchette, recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites cuire pendant 15 minutes, retirez les billes de cuisson et le papier et réservez. Émiettez les biscuits à la cuillère sur la pâte, ils absorberont l'humidité des fruits et éviteront que la pâte soit détrempée. ❷ Lavez et épongez les quetsches, ouvrez-les en deux, dénoyautez-les et déposez-les en les serrant les unes contre les autres, face coupée sur la pâte. Mélangez le sucre cristallisé et la cannelle, parsemez-en les fruits. Faites cuire pendant 35 minutes.

Rétro : cette tarte est un dessert traditionnel alsacien.

Tarte des demoiselles Tatin

4 15 min 30 min

800 g de pommes (reinettes de préférence) • 1 rouleau de pâte feuilletée (maison : recette ici, ou du commerce) • 100 g de sucre en poudre • 80 g de beurre + 20 g pour le moule • 20 cl de crème fraîche

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les pommes, évidez-les, coupez-les en quatre, puis coupez chaque quart en deux. ❷ Beurrez généreusement un moule à tarte, saupoudrez-le de sucre. Déposez les morceaux de pomme dans le moule en les serrant les uns contre les autres. Saupoudrez de sucre, parsemez de beurre en petits morceaux. Recouvrez les pommes de pâte. ❸ Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Vérifiez la cuisson : la pâte doit être dorée et les pommes fondantes et caramélisées. Sortez le moule du four. Démoulez la tarte sur un plat. Servez chaud ou tiède avec la crème fraîche dans un bol.

Rétro : Stéphanie et Caroline Tatin tenaient l'hôtel-restaurant familial à Lamotte-Beuvron, en Sologne, à la fin du xix^{e} siècle. Caroline, un jour, rata sa tarte aux pommes. Mais les clients l'apprécièrent tant qu'ils la réclamèrent tous les jours. Ainsi naquit la tarte des demoiselles Tatin.

Crêpes, pâtes, pains et viennoiseries

Brioche mousseline

4 | 45 min | 8 h 30 | 30 min

250 g de farine tamisée • 125 g de beurre • 10 g de levure de boulanger • 30 g de sucre en poudre • 2 œufs + 1 jaune • 8 cl de lait entier + 1 cuil. à soupe • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir. ❷ Versez la farine, le sucre, une bonne pincée de sel, les deux œufs, le lait et la levure émiettée dans le bol du mixeur. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le tiers du beurre, pétrissez encore, puis incorporez le deuxième tiers, pétrissez, et enfin le dernier tiers. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure 30 dans un endroit tiède. ❸ Pétrissez la pâte à la main dans un saladier, recouvrez-la d'un torchon et laissez-la lever pendant 6 heures. Façonnez la pâte, mettez-la dans un moule à cake. Recouvrez d'un torchon, laissez lever à nouveau pendant 1 heure.

❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe de lait, badigeonnez-en la brioche afin qu'elle dore. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Rétro : cette brioche serait née en Normandie au xvi^{e} siècle.

Crêpes au sucre

4/6 10 min 2 h 10 min

250 g de farine tamisée • 4 œufs • 50 cl de lait • 1 cuil. à soupe d'huile • 50 g de beurre • sel

❶ Mettez la farine dans un saladier, creusez un puits au centre, ajoutez une pincée de sel puis les œufs entiers. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis versez le lait petit à petit sans cesser de tourner. Ajoutez l'huile, mélangez à nouveau. Couvrez le saladier et laissez reposer pendant 2 heures. ❷ Faites fondre une petite noisette de beurre dans une poêle. Dès qu'il grésille, versez une louche de pâte dans la poêle en tournant afin de bien répartir la pâte. Laissez cuire à feu moyen pendant 1 à 2 minutes. Soulevez le bord de la crêpe avec une spatule pour vérifier le degré de cuisson, puis retournez-la. Faites-la cuire sur l'autre face, puis faites-la glisser sur une assiette posée sur une casserole d'eau chaude. Préparez les autres crêpes de la même façon. ❸ Saupoudrez de sucre en poudre et servez immédiatement.

Rétro : les premières crêpes, faites d'eau et de farine, firent leur apparition environ 7 000 ans avant J.-C. C'est au xiii^{e} siècle que la recette actuelle fit son entrée dans la cuisine traditionnelle des familles françaises.

Crêpes Suzette

4/6 (12 crêpes) 20 min 2 h 20 min

250 g de farine tamisée • 4 œufs • 50 cl de lait • 100 g de beurre • 1 orange non traitée • 30 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café de curaçao • 1 cuil. à soupe d'huile • sel

❶ Mélangez la farine avec une pincée de sel et les œufs entiers, puis versez le lait petit à petit sans cesser de tourner. Ajoutez l'huile et mélangez à nouveau. Couvrez le saladier avec un torchon, puis laissez reposer 2 heures. ❷ Préparez la garniture : râpez le zeste de l'orange. Pressez le fruit. Malaxez le beurre avec le sucre en poudre, le jus d'orange, les zestes et le curaçao. ❸ Faites cuire les crêpes avec un peu de beurre, gardez-les au chaud au fur et à mesure de leur cuisson sur une assiette au bain-marie. ❹ Tartinez chaque crêpe avec le beurre parfumé et pliez-la en quatre. Mettez les crêpes sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

Rétro : ces crêpes tiennent leur nom d'une compagne du prince de Galles, futur roi Édouard VII à la fin du xix^{e} siècle.

Fougasse à la fleur d'oranger

4/6 15 min 12 h 20 min

500 g de farine tamisée • 100 g de sucre en poudre • 4 œufs • 200 g de beurre + 40 g pour le glaçage • 15 g de levure de boulanger • 50 cl de lait entier • 4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 4 cuil. à soupe de sucre en grains • sel

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. ❷ Faites tiédir le lait. Préparez le levain : mettez la levure dans un bol, délayez avec le lait et ajoutez un peu de farine. Mélangez, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. ❸ Pendant ce temps, versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre en poudre, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger et les œufs entiers. Mélangez bien, incorporez le levain, puis le beurre. Pétrissez la pâte afin qu'elle soit lisse, recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer pendant 12 heures. ❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Faites fondre un peu de beurre. Façonnez la pâte en couronne. Enduisez-la de beurre fondu, déposez les grains de sucre sur la pâte en appuyant pour les faire adhérer. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : la fougasse (ou fouace) est un mets originaire du Sud de la France, du pays d'Oc, cité dans le *Gargantua* de Rabelais.
Variante : la fougasse se prépare aussi en version salée, avec des lardons, des anchois, des tomates.

Pain d'épices au miel

4/6 20 min 50 min

350 g de farine tamisée • 120 g de miel • 70 g de cassonade • 70 g de beurre + 20 g pour le moule • 10 cl de lait entier • ½ sachet de levure • 2 œufs • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1 clou de girofle • 1 étoile d'anis • ½ cuil. à café de noix de muscade râpée • ½ cuil. à café de gingembre moulu • 50 g d'écorces d'orange confite • 50 g de zestes de citron confit • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Détaillez les zestes de citron confit en petits morceaux. ❷ Faites chauffer le lait avec le miel et la cassonade. Retirez du feu, ajoutez le beurre, mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir. ❸ Mélangez dans un saladier la farine, la levure, une bonne pincée de sel et les épices. Versez le lait en mélangeant constamment, puis ajoutez les œufs battus et enfin les morceaux d'agrumes confits. ❹ Versez la pâte dans le moule et laissez cuire pendant 50 minutes environ. Vérifiez la cuisson du pain en plantant la pointe d'un couteau au centre du moule : elle doit ressortir sèche. Démoulez le pain d'épices et laissez-le refroidir sur une grille.

Rétro : les Égyptiens, les Grecs et les Romains de l'Antiquité consommaient déjà un pain aux épices, lointain ancêtre de notre pain d'épices actuel. Les Chinois au x^{e} siècle l'appréciaient, ils le firent connaître aux Arabes qui le transmirent aux Croisés. Le pain d'épices devint un mets traditionnel en Allemagne et dans l'Est de la France. En 1725, le pâtissier de la reine Marie Leszczynska, épouse de Louis XV, le fit connaître à la cour.

Pain perdu aux amandes

4 10 min 8 min

8 tranches de pain brioché • 3 œufs • 100 g de sucre en poudre • 30 cl de lait entier • 150 g de beurre • 3 gouttes d'extrait de vanille • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées

❶ Faites griller les amandes à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites tiédir le lait, ajoutez l'extrait de vanille et la moitié du sucre. Battez les œufs en omelette dans une assiette creuse. Faites fondre le beurre dans une grande poêle. ❷ Trempez les tranches de pain dans le lait puis dans les œufs battus et faites-les frire dans le beurre en les retournant au bout de 2 minutes. ❸ Déposez-les sur le plat de service, saupoudrez-les de sucre et d'amandes grillées pendant qu'elles sont chaudes. Servez tiède.

Rétro : le pain perdu existe depuis le Moyen Âge ; cette recette permet d'utiliser le pain rassis. Chaque région de France avait sa recette, agrémentant le pain d'épices ou d'alcool (pommeau, calvados…).

Pâte brisée

Pour 1 fond de tarte 15 min 1 h

250 g de farine tamisée • 125 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel

❶ Versez la farine dans un saladier, faites un puits, ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et une pincée de sel. Malaxez du bout des doigts, puis incorporez le jaune d'œuf. Continuez à pétrir, en ajoutant éventuellement un peu d'eau pour obtenir une pâte souple. ❷ Mettez-la en boule, entourez-la d'un film alimentaire, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum. ❸ Sortez la pâte et laissez-la à température ambiante pendant 15 minutes avant de l'étaler et d'en garnir un moule légèrement beurré. Placez au réfrigérateur 30 minutes avant de l'utiliser.

Pâte feuilletée

Pour 1 fond de tarte 15 min 2 h

200 g de farine tamisée • 150 g de beurre • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Confectionnez un premier pâton : versez 40 g de farine dans un saladier, incorporez le beurre mou en pétrissant. Recouvrez d'un film alimentaire et placez au frais pendant 1 heure. ❸ Faites un second pâton : versez le reste de farine sur un plan de travail, formez un puits, ajoutez une grosse pincée de sel et un peu d'eau. Travaillez à la main jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts, en rajoutant de l'eau au fur et à mesure. Formez une boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer à température ambiante 20 minutes. ❹ Farinez le plan de travail et un rouleau à pâtisserie. Étalez le premier pâton. Étalez le second pâton en rectangle. Déposez dessus le premier pâton, repliez en trois parties, comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite, étalez-la à nouveau en rectangle, repliez-la en trois. Recouvrez-la d'un torchon, laissez reposer 20 minutes. ❺ Renouvelez l'opération deux fois, laissez reposer 20 minutes, puis recommencez encore deux fois. La pâte est prête à être utilisée.

Pâte sablée

Pour 1 fond de tarte | 10 min | 2 h

250 g de farine tamisée • 180 g de beurre • 1 œuf • 50 g de sucre glace • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une pommade. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, l'œuf, le beurre au sucre et pétrissez du bout des doigts. ❸ Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, et laissez reposer au frais pendant 2 heures avant de l'étaler.

Pogne

4/6 1 h 14 h 30 min

1 kg de farine tamisée • 150 g de sucre en poudre • 20 g de levure de boulanger • 6 œufs • 1 sachet de sucre vanillé • 125 g de beurre • 1 orange non traitée • 1 citron non traité • 5 cl de rhum ambré

❶ Préparez le levain : mettez la levure dans un bol, ajoutez 2 cuillerées à soupe de farine et 5 cl d'eau tiède. Mélangez bien, placez dans un endroit tiède. Prélevez le zeste du citron et de l'orange, râpez-les. Faites fondre le beurre. ❷ Cassez les œufs, battez-les en ajoutant le sucre et le sucre vanillé, puis incorporez les zestes et le rhum. Ajoutez le beurre fondu, mélangez bien, et versez la farine en pluie, puis le levain. Pétrissez longuement, roulez la pâte en boule et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 12 heures. Pétrissez à nouveau, laissez reposer pendant 2 heures, puis pétrissez encore une fois. ❸ Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6). Déposez la pâte dans un moule. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : cette brioche était préparée au Moyen Âge dans la Drôme, à l'occasion de fêtes.

Pompe à huile

4/6 15 min 6 h 20 min

300 g de farine tamisée • 75 g de sucre en poudre • 20 g de levure de boulanger • 7,5 cl d'huile d'olive • 1 œuf + 1 jaune • 1 citron non traité • 1 orange non traitée • 4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • sel

❶ Préparez le levain : versez 50 g de farine dans un bol, ajoutez la levure émiettée, une pincée de sucre et 50 cl d'eau tiède. Pétrissez rapidement et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 2 heures. ❷ Lavez et essuyez les agrumes, râpez leur zeste. ❸ Versez le reste de farine dans un saladier, arrosez d'huile, ajoutez le sucre, l'œuf, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger et le zeste râpé. Mouillez avec 5 cl d'eau. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène, puis incorporez le levain. Pétrissez à nouveau, roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer pendant 3 heures dans un endroit tiède. ❹ Pétrissez la pâte, étalez-la en lui donnant une forme de galette ovale, pratiquez des incisions, recouvrez d'un torchon et laissez reposer à nouveau 1 heure. ❺ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Battez le jaune d'œuf, badigeonnez-en la pâte et déposez-la sur la plaque. Faites cuire pendant 20 minutes. À la sortie du four, passez un peu d'huile d'olive au pinceau sur la pâte. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : cette galette fait partie des treize desserts traditionnellement servis en Provence lors de la veillée de Noël.

Gros gâteaux

Ardéchois

4/6 15 min 1 h

500 g de purée de marrons non sucrée • 200 g de sucre en poudre • 5 œufs • 70 g de chocolat noir • 20 g de beurre • 12 cerneaux de noix • sel

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un moule à manqué. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez la purée de marrons dans un saladier, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les au mélange. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 1 heure. ❷ Démoulez sur le plat de service et laissez refroidir. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Nappez le gâteau de chocolat et décorez de cerneaux de noix.

Baba au rhum

4 | 20 min | 3 h | 40 min

250 g de farine tamisée • 10 g de levure de boulanger • 3 œufs • 5 cl de lait entier • 75 g de beurre + 20 g pour le moule • 75 g de raisins secs • 400 g de sucre en poudre • 10 cl de rhum • ½ citron non traité • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et deux pincées de sucre, mélangez et creusez un puits au centre. Faites tiédir le lait, délayez la levure dans le lait, versez dans le puits ainsi que les œufs entiers. Mélangez avec une cuillère en bois, puis pétrissez à la main. Incorporez le beurre en morceaux, pétrissez encore pour obtenir une pâte souple. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez-la lever dans un endroit tiède pendant 1 heure. ❸ Pétrissez à nouveau la pâte pendant 2 minutes en incorporant les raisins secs. Beurrez un moule à savarin (moule rond en forme de couronne), mettez la pâte dans le moule. Couvrez avec le torchon et laissez lever encore pendant 2 heures. ❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7), enfournez le moule et laissez cuire pendant 30 minutes. Pendant ce temps, prélevez le zeste du demi-citron avec un épluche-légumes. Versez le sucre dans une casserole, ajoutez 75 cl d'eau et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu, ajoutez le rhum et laissez refroidir. ❺ Démoulez le baba dans un grand plat creux et arrosez-le immédiatement de sirop tiède ou froid en plusieurs fois. Le baba doit être très imbibé. Servez à température ambiante.

Rétro : le baba est un gâteau d'origine polonaise, apparu au xvi^{e} siècle. Il fut introduit en France par le beau-père de Louis XV. À cette époque, il était parfumé au safran. Les pâtissiers parisiens modifièrent la recette initiale au fil des années et c'est au xix^{e} siècle que le baba fut aromatisé au rhum.
Tendance : servez le baba avec des fruits rouges frais.

Biscuit de Savoie

4/6 20 min 40 min

50 g de farine tamisée + 20 g pour le moule • 50 g de fécule de maïs • 120 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 4 œufs • 20 g de beurre • sel

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). ❷ Beurrez et farinez un moule à manqué. Mélangez les deux sucres dans un saladier. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez longuement les deux sucres avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation mousse et blanchisse. ❸ Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement à la préparation, alternativement, une cuillerée du mélange farine et fécule et une cuillerée de blancs d'œufs. ❹ Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Rétro : ce gâteau fut servi pour la première fois à Chambéry en 1358 à la table du comte de Savoie Amédée VI qui recevait son suzerain Charles IV de Luxembourg. Le cuisinier du comte, auteur de ce biscuit, se nommait Pierre de Yenne.

Bûche de Noël aux marrons

4/6 15 min 5 min 2 h

600 g de purée de marrons non sucrée • 150 g de chocolat noir • 100 g de beurre • 100 g de sucre glace • décor (père Noël, scie, champignons en meringue ou en pâte d'amandes, marrons glacés…)

❶ Faites fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie. Ajoutez 75 g de sucre glace et le beurre en morceaux. Mélangez bien, puis incorporez la purée de marrons. ❷ Façonnez la pâte obtenue en forme de bûche, enveloppez-la dans un film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures. ❸ Sortez la bûche du réfrigérateur, dessinez à la surface des rainures avec les dents d'une fourchette, saupoudrez-la légèrement de sucre glace et décorez-la à votre convenance.

Dartois à la confiture

4/6 10 min 25 min

2 rouleaux rectangulaires de pâte feuilletée (maison, recette ici, ou du commerce) • 1 pot de confiture de fraises • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe de lait

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. ❷ Déposez un rouleau de pâte sur la plaque, garnissez-le de confiture, puis recouvrez avec le second rouleau. Pressez les bords entre vos doigts humidifiés. ❸ Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez le dessus de la pâte, et pratiquez des dessins avec la pointe d'un couteau. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : variez les plaisirs en utilisant de la confiture de framboises ou d'abricots.

Far breton

4/6 15 min 45 min

250 g de farine tamisée • 250 g de sucre en poudre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 œufs • 1 litre de lait entier • 150 g de pruneaux dénoyautés • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre. ❷ Versez le sucre dans un saladier, cassez-y les œufs entiers, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mettez la farine dans un second saladier, faites un puits, ajoutez une pincée de sel, le mélange sucre et œufs, puis le lait peu à peu et enfin le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse. ❸ Beurrez un plat à four, déposez les pruneaux et versez la pâte dessus. Faites cuire pendant 45 minutes. Laissez refroidir puis servez dans le plat de cuisson.

Rétro : le far est mentionné dans des écrits du xviii^{e} siècle en Bretagne. Il est devenu un des desserts traditionnels de la région dès le xix^{e} siècle.
Tendance : remplacez les pruneaux par d'autres fruits (abricots, raisins secs…).

Forêt-noire

4/6 30 min 40 min

Pour la génoise : 6 œufs • 200 g de sucre en poudre • 150 g de fécule de maïs • 30 g de cacao amer • 20 g de beurre.

Pour le sirop : 100 g de sucre en poudre • 10 cl de kirsch.

Pour la crème : 40 cl de crème fraîche liquide • 50 g de sucre en poudre.

Pour la garniture : 150 g de cerises au sirop.

Pour le décor : 100 g de chocolat noir • quelques cerises

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à manqué. Préparez la génoise au chocolat : dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la fécule en pluie, puis le cacao. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 30 à 35 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. ❷ Faites un sirop en mélangeant dans une casserole le sucre avec 50 cl d'eau. Portez à ébullition, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu, laissez refroidir et ajoutez le kirsch. Égouttez les cerises, ajoutez leur sirop à celui que vous venez de préparer. Réservez quelques cerises pour le décor. ❸ Préparez la chantilly : fouettez au batteur la crème liquide en incorporant le sucre en trois fois. ❹ Faites des copeaux dans le chocolat avec un épluche-légumes, déposez-les sur un papier sulfurisé et conservez-les au frais en attendant de les utiliser. ❺ Montez le gâteau : découpez la génoise en trois dans l'épaisseur. Imbibez la première partie de sirop, tartinez-la de chantilly, déposez la moitié des cerises. Renouvelez l'opération avec le deuxième disque de génoise. Posez le troisième disque imbibé de sirop sur le dessus puis décorez de copeaux de chocolat noir. Servez

bien frais.

Rétro : la recette moderne a été mise au point par un pâtissier allemand, en 1915.

Gâteau aux pommes de bonne-maman

4/6 15 min 40 min

4 pommes • 125 g de farine tamisée • 150 g de sucre en poudre • 10 cl de lait entier • 1 sachet de levure chimique • 2 œufs • 50 g de beurre + 20 g pour le moule • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la farine dans un saladier, ajoutez la moitié du sucre, la levure et une pincée de sel. Mélangez puis ajoutez un œuf et le lait. Pelez les pommes, évidez-les, coupez-les en dés et incorporez-les à la pâte. ❷ Beurrez un moule à manqué, versez-y la pâte et faites cuire pendant 20 minutes. ❸ Pendant ce temps, faites fondre le beurre. Mélangez le reste de sucre, un œuf et le beurre fondu, versez sur le gâteau, remettez au four et prolongez la cuisson pendant 20 minutes. Laissez tiédir et démoulez sur un plat de service.

Gâteau basque aux cerises noires

4/6 15 min 40 min

300 g de farine tamisée • 200 g de beurre + 30 g pour le moule • 150 g de sucre en poudre • 2 œufs + 1 jaune • 50 g de poudre d'amandes • 2 sachets de sucre vanillé • 1 sachet de levure chimique • 1 pot de confiture de cerises noires • sel

❶ Faites fondre le beurre. Versez les sucres dans un saladier, cassez-y les œufs, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le beurre, la farine, la poudre d'amandes, une pincée de sel. Mélangez, ajoutez la levure, mélangez à nouveau puis séparez la pâte en deux parties. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. Déposez la moitié de la pâte dans le moule, recouvrez de confiture de cerises noires, et recouvrez avec la seconde moitié de pâte. ❸ Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau, badigeonnez-en la pâte, tracez des rainures avec les dents d'une fourchette et faites cuire pendant 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Rétro : ce gâteau aurait été créé au xvii^{e} siècle, à Cambo, au Pays basque.
Tendance : remplacez la confiture de cerises par de la crème pâtissière.

Gâteau roulé à la framboise

4/6 15 min 10 min

120 g de farine tamisée • 120 g de sucre en poudre • 4 œufs • 6 cuil. à soupe de confiture de framboises • 20 g de beurre • sucre glace • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le. ❷ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez longuement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse, puis versez la farine en pluie peu à peu en continuant à fouetter. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte. ❸ Versez la pâte sur la plaque, étalez-la uniformément avec une spatule. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes. Humidifiez un torchon propre, disposez-le sur le plan de travail et démoulez le gâteau dessus. Recouvrez le gâteau de confiture et roulez-le. ❹ Enveloppez-le dans le torchon et laissez-le refroidir. Au moment de servir, retirez le torchon, découpez les extrémités du gâteau en biseau et saupoudrez-le de sucre glace.

Tendance : remplacez la confiture par de la pâte à tartiner aux noisettes ou du chocolat noir fondu.

Kouglof

4/6 20 min 2 h 50 min

500 g de farine tamisée • 150 g de raisins secs • 100 g de sucre en poudre • 25 g de levure de boulanger • 20 cl de lait entier • 4 œufs • 180 g de beurre + 30 g pour le moule • sucre glace • sel

❶ Mettez les raisins secs dans un bol, couvrez-les d'eau chaude, laissez-les se réhydrater pendant 10 minutes minimum. Faites tiédir le lait. ❷ Préparez le levain : mettez la levure dans un bol, ajoutez une cuillerée à soupe de farine et délayez avec la moitié du lait tiède. Couvrez, laissez doubler de volume dans un endroit tiède pendant 1 heure. ❸ Versez le sucre dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, la farine, le reste de lait. Mélangez, puis incorporez les œufs. Pétrissez pendant une dizaine de minutes, ajoutez le beurre ramolli en morceaux, continuez à pétrir, puis enfin incorporez le levain. Pétrissez encore, roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez lever pendant 1 heure dans un endroit tiède. ❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Égouttez les raisins, séchez-les dans un papier absorbant et ajoutez-les à la pâte. ❺ Beurrez généreusement un moule à kouglof. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire pendant 50 minutes. Démoulez le kouglof, laissez-le refroidir sur une grille et saupoudrez-le de sucre glace.

Rétro : le kouglof est un gâteau traditionnel servi dans toutes les fêtes en Alsace dès le xviii^{e} siècle.
Notre conseil : vous pouvez saupoudrer le kouglof d'amandes effilées grillées.

Kouign amann

4/6 20 min 1 h 40 30 min

400 g de farine tamisée • 400 g de beurre demi-sel + 40 g pour le moule • 300 g de sucre en poudre + 2 cuil. à soupe pour le décor • 10 g de levure de boulanger

❶ Mettez la levure dans un bol, délayez-la avec 20 cl d'eau tiède. Versez la farine dans un saladier, creusez un puits, mettez la levure délayée et pétrissez pour obtenir une pâte élastique. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 1 heure. ❷ Farinez un plan de travail, étalez la pâte en rectangle sur 1 cm d'épaisseur. Coupez le beurre en petits morceaux, parsemez-le sur la pâte et saupoudrez de sucre. Repliez la pâte en trois comme un portefeuille, étalez-la. Couvrez-la et laissez-la reposer 20 minutes. Faites tourner le pâton d'un quart de tour, étalez-le, et laissez reposer encore 20 minutes. Recommencez cette opération une fois. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte à hauts bords. Étalez la pâte en un disque de la dimension du moule, déposez-la et saupoudrez-la de sucre. Faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur un plat, servez tiède.

Rétro : ce gâteau est originaire de Douarnenez, où il fut créé en 1865 par un boulanger. Il était réalisé à l'origine avec de la pâte à pain.

Linzertorte

4/6 30 min 30 min

80 g de farine tamisée • 40 g de sucre en poudre • 75 g de beurre + 20 g pour le moule • 1 jaune d'œuf dur • 75 g de noisettes hachées • ½ cuil. à café de cannelle moulue • 1 clou de girofle • 100 g de confiture de framboises • ½ cuil. à café de cacao non sucré

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre, les noisettes, le cacao, le jaune d'œuf écrasé, le clou de girofle effrité et la cannelle. Mélangez bien puis incorporez le beurre en morceaux. ❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Partagez la pâte en deux parties, deux tiers et un tiers. ❹ Beurrez un moule à tarte. Étalez le grand pâton dans le moule, en remontant sur les bords. Recouvrez-le de confiture. ❺ Étalez le reste de pâte sur le plan de travail et découpez des bandes. Déposez-les sur la tarte en les croisant et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir la tarte et servez-la à température ambiante.

Rétro : la première recette de cette tarte autrichienne date de 1653.

Mendiant aux pommes

4/6 20 min 50 min

800 g de pommes • 600 g de pain rassis (ou de brioche, de pain au lait, de pain de mie…) • 6 œufs • 50 cl de lait entier • 150 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 50 g de raisins secs • 3 cuil. à soupe de kirsch • 30 g de beurre • 2 cuil. à café de cannelle moulue • ½ cuil. à café de gingembre moulu • sel

❶ Mettez les raisins secs dans un bol, arrosez-les de kirsch, laissez-les gonfler. Détaillez le pain en tranches, mettez-le dans un grand saladier. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Versez-le sur le pain et laissez reposer 30 minutes. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en fines tranches. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Égouttez le pain, écrasez-le à la fourchette, ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs, la cannelle et le gingembre, les raisins secs, puis les pommes. Mélangez. ❸ Beurrez généreusement un moule à hauts bords. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les à la préparation. Versez dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Rétro : ce dessert typique d'Alsace était traditionnellement servi les jours maigres au xix^{e} siècle. Il permettait d'utiliser les restes de pain rassis ou de brioche, car il était impensable, à cette époque de jeter le pain.

Moelleux à l'orange

4/6 15 min 40 min

2 oranges non traitées • 4 œufs • 100 g de farine tamisée • 100 g de fécule de maïs • 1 sachet de levure chimique • 100 g de sucre en poudre • 125 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de sucre glace • sel

❶ Lavez et essuyez les oranges, râpez le zeste et pressez les fruits. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. ❷ Mélangez la farine, la levure et la fécule avec une pincée de sel. Faites fondre le beurre. Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le zeste râpé, le mélange à base de farine, et enfin le beurre fondu. Mélangez bien et versez dans le moule. Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes. ❸ Versez le jus d'orange dans une casserole, ajoutez le sucre glace, portez à ébullition et laissez épaissir jusqu'à ce que le sirop nappe la cuillère. Retirez du feu. Vérifiez la cuisson du moelleux avec la lame d'un couteau, démoulez-le sur une grille et badigeonnez-le de sirop à l'orange. Servez à température ambiante.

Nos conseils : vous pouvez ajouter au glaçage un peu de Cointreau®, ou réaliser cette recette avec des citrons.

Moka

4/6 30 min 30 min 3 h

Pour le gâteau : 125 g de farine tamisée • 125 g de sucre en poudre • 4 œufs • 20 g de beurre • sel.

Pour la crème : 250 g de beurre • 150 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 blancs d'œufs • 2 cuil. à café d'extrait de café • sel.

Pour le décor : 4 cuil. à soupe de noisettes concassées

❶ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation, puis ajoutez la farine. Beurrez un moule à manqué, versez-y la pâte. ❷ Allumez le four à 120 °C (th. 4) et faites cuire le gâteau pendant 30 minutes. Démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille. ❸ Pendant ce temps, préparez la crème : travaillez le beurre ramolli à la fourchette avec le sucre, le sucre vanillé et l'extrait de café. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la crème. ❹ Coupez le gâteau en trois dans l'épaisseur. Nappez généreusement chaque disque de crème, reconstituez le gâteau et recouvrez-le de crème. Disposez des noisettes concassées sur les bords. Placez au frais pendant plusieurs heures.

Rétro : ce gâteau tient son nom d'un café qui porte le nom d'un port du Yémen.

Paris-Brest

4 20 min 40 min

Pour la pâte : 120 g de farine tamisée • 3 œufs • 100 g de beurre • 10 cl de lait entier • 2 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de noisettes concassées • sel.

Pour la garniture : 200 g de mascarpone • 40 g de sucre glace • 100 g de pralin

❶ Versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez une grande couronne de pâte sur la plaque, saupoudrez de sucre en poudre et de noisettes concassées. Enfournez et laissez cuire pendant 30 à 35 minutes. Sortez du four et laissez refroidir. ❸ Mixez le mascarpone avec le pralin et le sucre glace pour obtenir une crème homogène. Coupez le cercle de pâte à choux en deux dans l'épaisseur, garnissez-le de crème avec une poche à douille, recouvrez-le avec la partie supérieure.

Rétro : ce gâteau fut créé en 1910 par un pâtissier de Maisons-Laffitte, en référence à la course cycliste Paris-Brest. Le gâteau est censé représenter une roue de vélo.

Pavlova

4/6 20 min 1 h 30

800 g de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles) • 8 blancs d'œufs • 300 g de sucre en poudre • 30 g de fécule de maïs • 1 cuil. à café de vinaigre blanc • crème Chantilly • sel

❶ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant le sucre en plusieurs fois, puis le vinaigre et la fécule. ❷ Préchauffez le four à 130 °C (th. 4). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez un cercle d'œufs en neige sur la plaque avec une poche à douille sur une hauteur de 8 cm. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30. Retirez la meringue du four, laissez refroidir. ❸ Pendant ce temps, préparez les fruits : lavez les fraises et les groseilles, épongez-les délicatement. Équeutez les fraises. Décorez le centre de la meringue de crème Chantilly, déposez les fruits dessus de façon harmonieuse. Servez bien frais.

Rétro : ce gâteau fut créé après un voyage de la ballerine russe Anna Pavlova en Australie et en Nouvelle-Zélande, au début du xx^{e} siècle.

Pièce montée

4/6 30 min 40 min

Pour la pâte : 140 g de farine tamisée • 4 œufs + 1 jaune • 125 g de beurre • 13 cl de lait entier + 3 cuil. à soupe • sel.

Pour la crème pâtissière : 25 cl de lait • 50 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 40 g de fécule de maïs • 3 jaunes d'œufs.

Pour le caramel : 300 g de sucre en poudre.

Pour le décor : dragées

❶ Préparez la pâte à choux : versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille, ou à défaut avec deux cuillères à soupe. Battez le jaune d'œuf avec les cuillerées à soupe de lait, badigeonnez-en les choux. Faites cuire pendant 30 minutes, retirez du four et laissez refroidir. ❸ Préparez la crème : faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur jusqu'à ébullition, retirez du feu et ôtez la gousse. Versez le sucre dans un saladier, incorporez les jaunes d'œufs puis fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule, puis versez le lait chaud peu à peu sans cesser de mélanger. Versez dans la casserole et remettez sur le feu, laissez épaissir à feu doux. Laissez refroidir. ❹ Pratiquez une ouverture dans la base des choux, garnissez-les un par un de crème avec une poche à douille. ❺ Préparez le caramel : dans une casserole à

fond épais, faites chauffer le sucre arrosé de 6 cuillerées à soupe d'eau et laissez colorer. Retirez du feu. Versez un peu de caramel sur chaque chou et montez le gâteau : mettez des choux en couronne sur un plat, puis empilez les choux les uns sur les autres en formant une pyramide. Plantez des dragées entre les choux. Servez à température ambiante.

Rétro : la pièce montée a été créée au xix^{e} siècle par le cuisinier Marie-Antoine Carême. Il est traditionnellement servi à la fin des repas de mariage, mais aussi pour des baptêmes et des communions.

Notre conseil : selon l'événement fêté, vous pouvez poser au sommet de la pièce montée des petits personnages en sucre (bébé dans un berceau, mariés…).

Pithiviers

4/6 20 min 30 min

2 rouleaux de pâte feuilletée (maison, recette ici, ou du commerce) • 150 g de poudre d'amandes • 150 g de sucre glace • 125 g de beurre • 2 œufs + 1 jaune • 3 cuil. à soupe de lait • 1 cuil. à café d'extrait d'amande amère • 2 cuil. à soupe de rhum

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). ❷ Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace. Travaillez le beurre à la fourchette dans un saladier pour le ramollir. Ajoutez le mélange amandes et sucre, puis les œufs, l'extrait d'amande amère et le rhum. ❸ Garnissez un moule à tarte avec un rouleau de pâte feuilletée sur du papier de cuisson. Étalez la crème sur la pâte, recouvrez avec le second rouleau en pinçant les bords entre vos doigts humidifiés. ❹ Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez-en la surface du gâteau. Faites des quadrillages avec la pointe d'un couteau sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes en surveillant la couleur. Servez tiède.

Rétro : ce gâteau a été créé à Pithiviers au xviii^{e} siècle et devint aussitôt la spécialité gastronomique de la ville. Mais la crème frangipane est bien plus ancienne : elle figurait à la table de Catherine de Médicis dès 1580.

Notre conseil : glissez une fève en porcelaine au centre de la frangipane et vous avez une galette des Rois, servie traditionnellement à l'occasion de la fête de l'Épiphanie, le 6 janvier.

Quatre-quarts au citron

4/6 15 min 1 h

4 gros œufs • même poids de farine + 20 g pour le moule • même poids de beurre + 20 g pour le moule • même poids de sucre en poudre • 1 citron non traité • ½ sachet de levure chimique • sel

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake, farinez-le et retournez-le, secouez-le pour retirer l'excédent. ❸ Pesez les œufs avec leur coquille pour faire l'estimation du poids des autres ingrédients. ❹ Lavez le citron, essuyez-le et râpez le zeste dans un saladier. Ajoutez-y le beurre ramolli et le sucre. Mélangez avec une cuillère en bois afin d'obtenir une crème. Incorporez les œufs un par un en mélangeant bien entre chacun d'eux. Mélangez la farine et la levure avec une pincée de sel, versez peu à peu dans le saladier sans cesser de mélanger. ❺ Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 1 heure. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.

Rétro : ce gâteau doit son nom aux quatre ingrédients principaux qui le composent chacun pour un quart.

Tendance : recouvrez le quatre-quarts de citron confit au sucre. Pour cela, coupez deux citrons non traités en fines rondelles, mettez-les dans une casserole avec 200 g de sucre, recouvrez-les d'eau et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes. Laissez refroidir dans le sirop puis disposez les rondelles sur le gâteau.

Reine de Saba

4/6 15 min 25 min

125 g de chocolat • 60 g de beurre + 20 g pour le moule • 125 g de sucre en poudre • 3 œufs • 50 g de farine tamisée • 50 g de poudre d'amandes • sel

❶ Faites fondre le chocolat avec 2 cuillerées à soupe d'eau au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le beurre en petits morceaux en mélangeant énergiquement. ❷ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, puis le chocolat fondu. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement. ❸ Beurrez un moule à manqué, versez-y la préparation et faites cuire pendant 25 minutes. Démoulez sur le plat de service et laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : ce gâteau porte le nom d'une femme d'une beauté légendaire qui aurait régné sur le royaume de Saba, situé entre le Yémen et l'Éthiopie, en 800 avant J.-C.
Notre conseil : servez avec une crème anglaise (recette ici).

Sachertorte

4/6 30 min 1 h

Pour le gâteau : 6 œufs • 125 g de beurre + 20 g pour le moule • 150 g de chocolat noir à 70 % • 120 g de farine tamisée • 150 g de sucre en poudre • 1 pot de confiture d'abricots • sel.

Pour le nappage : 150 g de chocolat noir • 20 g de beurre • 30 g de sucre glace

❶ Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Réservez. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec 120 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre ramolli en morceaux et continuez à fouetter pendant 3 minutes, puis ajoutez le chocolat fondu. ❷ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant le reste de sucre dès qu'ils commencent à prendre. ❸ Ajoutez alternativement à la pâte au chocolat une cuillerée à soupe de farine et une cuillerée à soupe de blancs d'œufs. ❹ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. Versez la pâte dans le moule et enfournez. Laissez cuire pendant 1 heure. Démoulez le gâteau, laissez-le refroidir sur une grille. ❺ Coupez le gâteau en deux dans son épaisseur. Tartinez la première moitié de confiture d'abricots, posez dessus la seconde moitié, tartinez-la de confiture ainsi que les côtés du gâteau. ❻ Préparez le nappage : faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie, ajoutez le sucre glace, lissez avec une spatule. Étalez le chocolat sur toutes les faces du gâteau, laissez refroidir. Faites glisser sur le plat de service, servez à température ambiante.

Rétro : ce gâteau a été créé par le pâtissier Franz Sacher, à Vienne, en 1832, pour le prince de Metternich.

Saint-Honoré

4/6 45 min 45 min

1 rouleau de pâte brisée (maison, recette ici, ou du commerce).

Pour la crème pâtissière : 50 cl de lait entier • 4 jaunes d'œufs • 60 g de sucre en poudre • 50 g de farine tamisée • ½ gousse de vanille.

Pour la pâte à choux : 125 g de farine tamisée • 30 g de sucre en poudre • 80 g de beurre • 6 œufs • sel.

Pour le caramel : 10 morceaux de sucre.

Pour la chantilly : 50 cl de crème fraîche liquide • 2 sachets de sucre vanillé

❶ Préparez la crème pâtissière : versez le lait dans une casserole, ouvrez la demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, faites tomber les graines dans le lait, portez à ébullition et retirez du feu. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, puis versez peu à peu le lait chaud en fouettant. Versez dans la casserole et faites épaissir à feu doux pendant 10 minutes sans cesser de mélanger. Retirez du feu et laissez refroidir. ❷ Préparez la pâte à choux : versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez une pincée de sel, le sucre en poudre et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez dessus le rouleau de pâte brisée. Avec une poche à douille,

ornez tout le tour du disque de pâte de petits choux. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Retirez l'ensemble, faites glisser sur un grand plat. ❹ Tapissez à nouveau la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé et déposez des choux de la grosseur d'une noisette. Enfournez, laissez cuire pendant 10 minutes, puis entrouvrez la porte du four et prolongez la cuisson de 5 minutes. Décollez les choux du papier et laissez-les refroidir. ❺ Préparez le caramel : mettez les morceaux de sucre dans une casserole, mouillez-les avec 5 cl d'eau et faites brunir à feu vif. Retirez du feu et plongez le fond de la casserole dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. ❻ Montez le gâteau : avec une poche à douille, introduisez un peu de crème pâtissière dans chaque petit chou en pratiquant un orifice à leur base. Trempez les choux dans le caramel et fixez-les sur la couronne de pâte à choux jusqu'à épuisement des ingrédients. ❼ Fouettez la crème liquide très froide avec le sucre vanillé pour obtenir une chantilly, déposez-la au centre du gâteau.

Rétro : ce gâteau fut créé par le pâtissier Chiboust en 1846.

Savarin

4/6 20 min 2 h 30 min

Pour le gâteau : 200 g de farine tamisée • 8 g de levure de boulanger • 3 œufs • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 20 g de sucre en poudre • 100 g de raisins secs • 12 cl de rhum ambré • sel.

Pour le sirop : 400 g de sucre en poudre.

Pour le décor : fruits frais ou au sirop • crème Chantilly

❶ Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les avec le rhum et laissez-les macérer. ❷ Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure et 4 cl d'eau tiède. Pétrissez à la main pendant 4 minutes, puis incorporez les œufs. Pétrissez à nouveau pour obtenir une pâte lisse, roulez-la en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez reposer pendant 2 heures dans un endroit tiède. ❸ Incorporez à la pâte le beurre en morceaux, une pincée de sel et le sucre. Pétrissez. Égouttez les raisins en conservant le rhum. Incorporez les raisins à la pâte. ❹ Beurrez un moule à savarin, déposez-y la pâte. Recouvrez avec le torchon et laissez reposer encore 1 heure dans un endroit tiède. ❺ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire le gâteau pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faites un sirop : versez le sucre dans une casserole, mouillez avec 30 cl d'eau, portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu et ajoutez le rhum. ❻ Démoulez le savarin sur une grille, arrosez-le de sirop. Lorsqu'il est bien imbibé, faites-le glisser sur le plat de service et décorez avec des fruits frais ou au sirop, et/ou de la crème Chantilly.

Rétro : ce gâteau a été créé en 1845 par le pâtissier Auguste Jullien en l'honneur de l'illustre gastronome Brillat-Savarin.

Tarte au citron meringuée

4/6 20 min 30 min 45 min

Pour la tarte : 1 rouleau de pâte sablée (maison, recette ici, ou du commerce) • 4 citrons • 150 g de sucre en poudre • 3 œufs • 25 g de fécule de maïs.

Pour la meringue : 2 blancs d'œufs • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte avec du papier sulfurisé, piquez la pâte de coups de fourchette, mettez-la pendant 30 minutes au réfrigérateur. Recouvrez de papier sulfurisé et disposez dessus des billes de cuisson ou des légumes secs afin que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. Enfournez, laissez cuire pendant 25 minutes avant de retirer les billes de cuisson et le papier sulfurisé. ❷ Pendant ce temps, préparez la crème au citron : pressez les citrons, versez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre et la fécule, mélangez bien et faites cuire à feu doux. Battez les œufs, ajoutez-les, fouettez et continuez la cuisson en fouettant jusqu'à épaississement. Retirez du feu et laissez refroidir. ❸ Versez la crème sur la pâte cuite. ❹ Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Déposez la meringue sur la crème au citron en formant des pics avec une fourchette. Passez au four à 150 °C (th. 5) pendant 10 minutes.

Rétro : la tarte au citron serait originaire de la Côte d'Azur, où les citrons poussent à foison.

Petits gâteaux

Biscuits à la cuillère

4/6 (24 pièces) 15 min 15 min

120 g de farine tamisée • 120 g de sucre en poudre • 5 œufs • sucre glace • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez la moitié du sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en y incorporant le reste de sucre en trois fois. Ajoutez aux blancs le mélange des jaunes et du sucre, puis versez la farine en pluie. Mélangez pour obtenir une pâte lisse. ❷ Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des bâtonnets de pâte à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrez-les de sucre glace. Faites cuire pendant 15 minutes. Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir.

Rétro : au xviii^{e} siècle, Talleyrand adorait tremper ces biscuits dans un verre de madère.

Canelés

4/6 (20 pièces) 15 min 4 h 1 h

100 g de farine tamisée • 2 œufs + 2 jaunes • 250 g de sucre glace • 50 cl de lait entier • 50 g de beurre + 40 g pour les moules • 1 cuil. à soupe de rhum ambré • 1 gousse de vanille • sel

❶ Versez le lait dans une casserole. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, grattez les graines, laissez-les tomber dans le lait, ajoutez la gousse et une pincée de sel. Portez le lait à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser. ❷ Faites fondre le beurre. ❸ Versez le sucre glace dans un saladier en le tamisant. Incorporez les œufs entiers et les jaunes en fouettant. Ajoutez ensuite le rhum, le beurre fondu, la farine et le lait vanillé après avoir retiré la gousse. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4 heures. ❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules à canelés, farinez-les, retournez-les en les secouant pour faire tomber l'excédent et remplissez-les de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure. Démoulez et laissez refroidir. Dégustez à température ambiante.

Rétro : les canelés (avec un seul n si on veut être fidèle à leur étymologie gasconne) ont été créés par des religieuses d'un couvent de Bordeaux, au xvi^{e} siècle. En vogue jusqu'à la Révolution, cette pâtisserie typiquement bordelaise a disparu avant de redevenir depuis le début du xx^{e} siècle un des fleurons de notre gastronomie.

Chaussons aux pommes

4 15 min 55 min

1 rouleau de pâte feuilletée (maison, recette ici, ou du commerce) • 700 g de pommes (reinettes) • 50 g de beurre • 50 g de sucre en poudre + 30 g pour le sirop • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe de lait

❶ Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les pommes et faites-les cuire pendant 5 minutes en mélangeant. Saupoudrez de sucre, arrosez de 5 cl d'eau, mélangez bien, couvrez et laissez compoter à feu doux pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Retirez du feu, laissez refroidir et écrasez la compote à la fourchette. ❷ Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez des cercles dans la pâte feuilletée. Humidifiez le bord, déposez un peu de compote au centre et repliez-les en chaussons. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez-en les chaussons au pinceau, dessinez des rainures sur la pâte à l'aide de la pointe d'un couteau. ❸ Déposez les chaussons sur la plaque et enfournez. Laissez cuire pendant 40 minutes. ❹ Faites fondre 30 g de sucre dans 3 cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez les chaussons tout chauds avec ce sirop pour qu'ils soient bien brillants. Laissez tiédir avant de déguster.

Rétro : ces chaussons fourrés de pommes étaient déjà une gourmandise au Moyen Âge.

Chouquettes

4 15 min 30 min

120 g de farine tamisée • 3 œufs + 1 jaune • 100 g de beurre • 10 cl de lait + 3 cuil. à soupe • sel • sucre en grains

❶ Versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille, ou à défaut avec deux cuillères à soupe. Battez le jaune d'œuf avec les cuillerées à soupe de lait, badigeonnez-en les choux, saupoudrez-les de sucre en grains. ❸ Faites cuire pendant 30 minutes, retirez du four et laissez refroidir.

Rétro : la pâte à choux fut créée en 1540 par un pâtissier italien.

Cigarettes

4/6 15 min 10 min

150 g de farine tamisée • 125 g de beurre + 10 g pour la plaque • 200 g de sucre glace • 5 blancs d'œufs • sel

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur, travaillez-le à la fourchette pour qu'il prenne la consistance d'une pommade, incorporez le sucre, puis la farine. ❷ Battez les œufs en neige ferme avec une pincée de sel, ajoutez-les délicatement. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Beurrez-la légèrement. Mettez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une cuillère en les espaçant, aplatissez-les en forme de cercle. Faites cuire pendant 10 minutes environ en surveillant la couleur. ❹ Dès que le bord brunit, retirez du four, décollez les gâteaux et roulez-les sur des crayons. Laissez-les sécher. Retirez délicatement les crayons pour ne pas casser les gâteaux et servez avec une glace ou un entremets.

Tendance : trempez une extrémité des cigarettes dans du chocolat noir fondu.
Notre conseil : conservez les cigarettes dans une boîte en fer pour qu'elles ne ramollissent pas.

Croquants aux amandes

4/6 (30 pièces) 15 min 30 min

200 g de farine tamisée • 80 g de sucre en poudre • 2 petits œufs • 100 g d'amandes effilées • 1 sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. ❷ Versez le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, cassez les œufs entiers et fouettez pour obtenir un mélange mousseux. Mélangez la farine et la levure, ajoutez-les, puis incorporez les amandes. Roulez la pâte en un boudin, déposez-le sur la plaque et faites cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir. ❸ Découpez des tranches de 2 cm de largeur avec un couteau-scie, déposez les tranches sur le papier sulfurisé et remettez au four pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : ces biscuits, appelés biscotti en Italie, sont nés en Toscane au xiii^{e} siècle. La légende veut que Christophe Colomb en ait embarqué de très nombreuses boîtes lorsqu'il entreprit son voyage à la découverte du Nouveau Monde…

Éclairs au café

4 | 40 min | 40 min

Pour la pâte à choux : 150 g de farine tamisée • 3 œufs • 100 g de beurre • 10 cl de lait • sel.

Pour la crème pâtissière : 2 jaunes d'œufs • 100 g de sucre en poudre • 35 g de farine tamisée • 25 cl de lait • 4 gouttes d'extrait de café.

Pour le glaçage : 50 g de sucre glace • 5 cl de café fort.

Pour la dorure : 2 cuil. à soupe de lait • 1 jaune d'œuf

❶ Préparez la pâte : versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des bâtons de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille. Battez le jaune d'œuf avec les cuillerées à soupe de lait, badigeonnez-en les éclairs. ❸ Faites cuire pendant 20 minutes, puis ouvrez légèrement la porte du four et prolongez la cuisson de 10 minutes ; retirez du four et laissez refroidir. ❹ Préparez la crème : faites chauffer le lait avec l'extrait de café. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la farine, et le lait bouillant. Reversez dans la casserole et faites cuire pendant 5 minutes sans faire bouillir. Retirez du feu, laissez refroidir. ❺ Préparez le glaçage : versez le sucre glace dans une casserole, arrosez de café et faites bouillir. Réservez. ❻ Ouvrez les éclairs en deux avec un couteau-scie sans séparer les deux moitiés, garnissez-les de crème pâtissière au café, puis glacez-les avec la lame

d'un couteau. Laissez sécher le glaçage. Servez à température ambiante.

Notre conseil : préparez aussi des éclairs au chocolat, en remplaçant le café par du chocolat fondu.

Financiers

4 10 min 15 min

120 g de beurre + 40 g pour les moules • 60 g de poudre d'amandes • 60 g de poudre de noisettes • 100 g de sucre glace • 40 g de farine tamisée • 6 blancs d'œufs • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez huit moules à financiers. Mettez le reste de beurre dans une casserole, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur noisette. Dans un saladier, versez la farine, les amandes et noisettes en poudre ainsi que le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œufs, une pincée de sel et mélangez. Incorporez le beurre noisette. ❷ Versez la pâte dans les moules et enfournez. Laissez cuire 15 minutes environ en surveillant la cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.

Rétro : ces petits gâteaux ont été créés à la fin du xix^{e} siècle par un pâtissier du nom de Lasne, près de la Bourse, à Paris, pour les financiers gourmands du quartier.

Gaufres

4 | 10 min | 1 h | 15 min

100 g de farine tamisée • 20 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 3 œufs • 15 cl de lait • sel • sucre glace

❶ Faites chauffer le lait avec le beurre. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, puis incorporez les œufs entiers un par un en fouettant. Versez le mélange lait et beurre, puis ajoutez le sucre. La préparation doit être fluide. Ajoutez un peu de lait si nécessaire. Laissez reposer au frais pendant 1 heure. ❷ Huilez un gaufrier, versez une louche de pâte et faites cuire pendant environ 4 minutes. Retirez la gaufre dorée, huilez à nouveau le gaufrier et poursuivez la cuisson. Laissez tiédir les gaufres et saupoudrez-les de sucre glace.

Rétro : la recette des gaufres date du xiii^{e} siècle. À cette époque, on y ajoutait soit du fromage, soit des épices.
Variante : garnissez les gaufres de crème Chantilly, de confiture, de chocolat fondu, de pâte à tartiner… Pas de limites à la gourmandise !

Langues-de-chat

4/6 (25 pièces) 10 min 10 min

80 g de farine tamisée • 80 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • 60 g de beurre • ½ sachet de sucre vanillé

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. Mettez-le dans un petit saladier et travaillez-le à la cuillère en bois pour qu'il prenne la consistance d'une pommade. Incorporez le sucre glace, le sucre vanillé, la farine et le blanc d'œuf. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez sur la plaque des bâtonnets de pâte à l'aide d'une poche à douille. Faites cuire pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez tiédir les langues-de-chat avant de les décoller. Dégustez à température ambiante.

Lunettes

4/6 15 min 2 h 10 min

250 g de farine tamisée • 150 g de beurre • 1 œuf • 30 g de sucre en poudre • 1 pot de gelée de groseilles • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Mettez la farine dans un saladier, creusez un puits, cassez l'œuf, ajoutez une pincée de sel, le sucre et le beurre en morceaux. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des ovales de 8 cm de long avec un emporte-pièce. ❹ Dans la moitié des découpes, prélevez au centre, côte à côte, deux cercles de la taille d'une pièce de monnaie. Déposez tous les sablés sur la plaque du four et faites cuire 10 à 12 minutes. Retirez-les et laissez-les refroidir. ❺ Tartinez les sablés sans trous de confiture en prenant garde de ne pas les casser. Recouvrez-les avec les sablés troués. Saupoudrez de sucre glace et remettez un peu de gelée de groseilles dans les orifices.

Macarons

4 | 15 min | 25 min

Pour la pâte : 130 g de poudre d'amandes • 120 g de sucre glace • 3 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre • sel.

Pour la ganache : 150 g de chocolat noir • 40 cl de crème fraîche liquide • 30 g de beurre

❶ Préparez la ganache : versez la crème fraîche dans une casserole, portez-la à ébullition, retirez du feu et ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux, mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis incorporez le beurre en morceaux. Laissez refroidir. ❷ Pendant ce temps, préparez la pâte : mixez très finement la poudre d'amandes et le sucre glace. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant en trois fois le sucre en poudre. Incorporez les blancs d'œufs délicatement à la préparation aux amandes. ❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille sur la plaque. Faites cuire pendant 15 minutes, laissez refroidir. ❹ Décollez les macarons du papier et assemblez-les deux par deux avec un peu de ganache. Déposez une grosse cuillerée à café de ganache, réunissez les deux macarons, pressez légèrement et retirez l'excédent avec la lame d'un couteau.

Rétro : le macaron est apparu en France au xvi^{e} siècle par l'entremise de Catherine de Médicis. C'est en 1690 qu'il devient un biscuit tel que nous le dégustons aujourd'hui.
Notre conseil : vous pouvez ajouter à la pâte une cuillerée à soupe de cacao amer, ou 4 gouttes d'extrait de café.

Madeleines

4/6 (12 pièces) 10 min 30 min

4 œufs • 175 g de farine tamisée • 150 g de sucre en poudre • 195 g de beurre • 1 sachet de levure chimique • 1 citron non traité

❶ Lavez et essuyez le citron. Râpez le zeste et mélangez-le au sucre dans un saladier. Dans un autre récipient, mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez les moules à madeleines avec un peu de beurre fondu. Farinez-les, retournez-les pour enlever l'excédent. ❸ Cassez les œufs dans un saladier, battez-les, ajoutez le sucre au citron, fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse, puis incorporez la farine et la levure. Versez le beurre fondu, mélangez pour obtenir une pâte homogène. ❹ Remplissez les moules aux trois quarts de leur hauteur et enfournez. Laissez cuire pendant 10 minutes, démoulez et laissez tiédir avant de déguster.

Rétro : la madeleine tient son nom d'une jeune fille, Madeleine Paulmier, servante de la marquise Perrotin de Beaumont, qui créa ce petit gâteau à Commercy en Lorraine, en 1755, pour satisfaire la gourmandise des invités du château.
Tendance : ajoutez à la pâte un peu de thé matcha.

Mendiants provençaux

4/6 20 min 3 min 1 h

250 g de chocolat noir • 50 g de noisettes entières • 50 g d'amandes entières • 50 g de figues sèches • 50 g de raisins secs • 6 zestes d'orange confite

❶ Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Coupez les figues sèches et les zestes d'orange en dés. ❷ Tapissez un plan de travail de papier sulfurisé. Déposez avec une cuillère à soupe un peu de chocolat fondu sur le papier et étalez pour former un cercle. Renouvelez l'opération. ❸ Répartissez sur chaque cercle de chocolat quelques fruits secs et zestes d'orange en appuyant pour les faire adhérer au chocolat. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure, décollez-les du papier.

Rétro : ces mendiants font partie des treize desserts qu'il est coutume de déguster à Noël au retour de la messe. Les fruits secs symbolisent les ordres mendiants : noisettes pour les Augustins, figues pour les Franciscains, amandes pour les Carmes et raisins secs pour les Dominicains.

Meringues

4 (8 pièces) 10 min 2 h

3 blancs d'œufs • 120 g de sucre glace • sel

❶ Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). ❷ Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez le sucre peu à peu sans cesser de fouetter. ❸ Déposez des petits tas de meringue sur la plaque avec une poche à douille ou à défaut avec une cuillère à soupe. Enfournez, laissez cuire pendant 2 heures. Vérifiez la cuisson en posant l'index sur une meringue. Elle doit être ferme au toucher. Laissez refroidir avant de déguster.

Rétro : la plus ancienne recette de meringue date de la fin du xvi^{e} siècle. Mais on sait que Marie Leszczynska, épouse de Louis XV, en était friande.
Notre conseil : collez les meringues deux par deux avec un peu de ganache au chocolat (recette ici), ou de la crème Chantilly. Vous pouvez aussi composer un vacherin en superposant dans des verres une couche de meringue, et de la glace au parfum de votre choix.

Merveilles

4/6 20 min 2 h 15 min

400 g de farine tamisée • 100 g de beurre • 3 œufs • 1 sachet de levure chimique • 2 sachets de sucre vanillé • 1 cuil. à soupe de rhum • huile de friture • sucre glace • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Mélangez dans un saladier la farine, la levure, le sucre vanillé et une pincée de sel. Creusez un puits, cassez les œufs, ajoutez le rhum et le beurre en morceaux. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse, roulez-la en boule, recouvrez le saladier d'un torchon et laissez lever dans un endroit tiède pendant 2 heures. ❸ Étalez la pâte finement sur un plan de travail fariné. Découpez dans la pâte des bandes de 4 cm de large, recoupez-les en biais pour obtenir des losanges. ❹ Faites chauffer l'huile de friture, plongez quelques losanges de pâte, laissez-les dorer pendant 5 minutes en les retournant, puis retirez-les avec une écumoire et déposez-les sur un papier absorbant. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte. Saupoudrez les merveilles de sucre glace et dégustez tiède.

Rétro : ces petits gâteaux changent de nom selon les régions de France : ils deviennent « oreillettes » dans le Sud-Ouest et « bugnes » en Provence.
Tendance : remplacez le rhum par de l'eau de fleur d'oranger.

Millefeuilles à la vanille

4 30 min 30 min

2 rouleaux de pâte feuilletée rectangulaires (maison : recette ici, ou du commerce) • 20 g de sucre glace.

Pour la crème pâtissière : 190 g de beurre • 40 cl de lait entier • 1 gousse de vanille • 3 jaunes d'œufs • 90 g de sucre en poudre • 40 g de fécule de maïs • sucre glace

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. ❷ Découpez dans la pâte feuilletée des petits rectangles de même taille, déposez-les sur le papier. Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé, puis d'une plaque, afin que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. Faites cuire pendant 25 minutes. Retirez la plaque et le papier supérieurs. ❸ Saupoudrez les rectangles de pâte d'un peu de sucre glace et remettez au four à 240 °C (th. 8) pendant 3 minutes pour les faire caraméliser, en surveillant la couleur. Dès que la pâte est dorée, retirez du four et laissez refroidir. ❹ Préparez la crème : sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. Versez le lait dans une casserole. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, mettez-les dans le lait ainsi que la gousse. Portez à ébullition, couvrez puis retirez du feu et laissez infuser pendant 10 minutes. Ôtez la gousse. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la fécule. Mélangez bien puis versez le lait. Mettez dans la casserole et faites cuire à feu moyen pendant 5 minutes sans cesser de fouetter pour que la crème n'attache pas. Retirez la crème du feu, incorporez la moitié du beurre et laissez tiédir. Ajoutez le reste de beurre en fouettant, versez la crème dans un saladier, couvrez-le et laissez complètement refroidir. ❺ Déposez plusieurs rectangles de pâte feuilletée caramélisée sur le plat de service. Garnissez-le de crème avec une poche à douille. Recouvrez avec le reste des rectangles de pâte et saupoudrez de sucre glace. Gardez au frais en attendant de servir.

Rétro : le principe du millefeuille fut créé en 1651 par un pâtissier du nom de La Varenne, et fut perfectionné par Antonin Carême au xviii^{e} siècle.
Tendance : ajoutez des fraises ou des framboises sur la crème pâtissière.

Mirlitons

4/6 (12 pièces) 20 min 30 min

1 rouleau de pâte sablée (maison, recette ici, ou du commerce) • 4 œufs • 120 g de poudre d'amandes • 3 cuil. à soupe de crème fraîche • 150 g de sucre en poudre • ½ pot de gelée de framboises • 75 g d'amandes effilées

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 12 moules à tartelette de pâte sablée. Garnissez-les de gelée de framboises. ❷ Versez la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier, cassez deux œufs, mélangez au fouet, puis ajoutez les deux œufs restants, mélangez à nouveau et enfin incorporez la crème fraîche. ❸ Versez cette préparation sur les tartelettes, saupoudrez d'amandes effilées et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez les mirlitons, laissez-les refroidir sur une grille avant de déguster.

Nonnettes

4/6 15 min 40 min

250 g de farine de blé • 100 g de farine de seigle • 120 g de miel • 70 g de cassonade • 70 g de beurre + 30 g pour les moules • 10 cl de lait • ½ sachet de levure chimique • 2 œufs + 1 blanc • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1 clou de girofle • 1 étoile d'anis • ½ cuil. à café de noix de muscade râpée • ½ cuil. à café de gingembre moulu • 100 g de zestes d'orange confite • 4 cuil. à soupe de marmelade d'orange • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des ramequins individuels. ❷ Détaillez les zestes d'orange en petits morceaux. Faites chauffer le lait avec le miel et la cassonade. Retirez du feu, ajoutez le beurre, mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir. Mélangez dans un saladier les deux farines, la levure, une bonne pincée de sel et les épices. Versez le lait en mélangeant constamment, puis ajoutez les œufs battus et enfin les zestes d'orange. ❸ Versez la pâte dans les moules jusqu'au tiers de leur hauteur, ajoutez une cuillerée de marmelade d'oranges, recouvrez de pâte et laissez cuire pendant 40 minutes environ. Vérifiez la cuisson de la pâte en plantant la pointe d'un couteau au centre d'un moule ; elle doit ressortir sèche. Démoulez les nonnettes. ❹ Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace, badigeonnez-en le dessus des nonnettes et laissez sécher.

Rétro : on trouve mention des nonnettes à Remiremont, dans les Vosges, au xviii^{e} siècle. Ces petits gâteaux seraient devenus très à la mode dans les salons de thé parisiens.

Nougat noir

4/6 10 min 20 min

250 g de miel de lavande • 100 g de noisettes entières • 150 g d'amandes entières • 1 orange non traitée

❶ Lavez et essuyez l'orange, râpez le zeste. Faites griller les amandes et les noisettes à sec dans une poêle pendant 5 minutes en mélangeant sans cesse. Faites chauffer le miel dans une casserole à fond épais. Ajoutez les zestes d'orange et les fruits secs. ❷ Mélangez et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé, versez le nougat et laissez refroidir. Découpez le nougat en carrés.

Rétro : le nougat était déjà connu des Romains : le célèbre cuisinier pâtissier Apicius en donnait la recette. Il devint plus tard une spécialité de la ville de Montélimar.

Oublies

4 5 min 10 min

250 g de farine • 2 œufs • 250 g de miel liquide • 30 g de beurre • sel

❶ Délayez le miel dans un bol avec 10 cl d'eau. Versez la farine dans un saladier, creusez un puits, cassez-y les œufs, ajoutez une pincée de sel, mélangez vivement, puis versez doucement le miel en fouettant. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-le. Mélangez pour obtenir une pâte souple. ❷ Étalez la pâte sur une planche farinée, découpez des petites galettes à l'aide d'un verre retourné. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle à blinis, faites cuire chaque galette pendant 2 minutes en la retournant dès que la première face est dorée. Dégustez tiède ou froid.

Rétro : ces galettes étaient vendues dans les rues, au Moyen Âge, par des marchands ambulants.

Palets aux raisins

4 | 15 min | 10 min | 15 min

120 g de farine tamisée • 120 g de sucre en poudre • 120 g de beurre • 2 œufs • 2 cuil. à soupe de rhum ambré • 2 cuil. à soupe de raisins blonds • sel

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les de rhum, laissez gonfler. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. ❸ Travaillez le beurre mou avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, la farine, le sel, puis les raisins égouttés. Déposez des petits tas de pâte sur le papier sulfurisé à l'aide de deux cuillères à café, aplatissez-les. ❹ Enfournez, faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Décollez les palets du papier, déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

Tendance : remplacer les raisins par des pépites de chocolat ou des zestes d'orange confite coupés en dés.

Sablés bretons

4/6 (20 pièces) 20 min 15 min

220 g de farine tamisée • 160 g de beurre demi-sel • 160 g de sucre en poudre • 4 jaunes d'œufs • 1 sachet de levure

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Mélangez la farine et la levure. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, fouettez au batteur, puis incorporez le beurre, la farine et la levure. ❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur un plan de travail, découpez des sablés à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné, déposez-les sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Sacristains

4/6 (20 pièces) 10 min 30 min

1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire (maison, recette ici, ou du commerce) • 40 g de noix hachées • 40 g de sucre cristallisé • 1 jaune d'œuf

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Farinez légèrement un plan de travail, déposez la pâte feuilletée. ❷ Battez le jaune d'œuf avec 2 cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez-en la surface de la pâte. Saupoudrez de la moitié des noix hachées et de la moitié du sucre cristallisé. Appuyez pour bien les faire adhérer. Retournez la pâte, renouvelez l'opération. ❸ Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large et 20 cm de long. Torsadez-les. Déposez-les sur la plaque et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Salambos

4/6 30 min Infusion : 10 min 30 min

Pour la crème pâtissière : 4 jaunes d'œufs • 80 g de sucre en poudre • 40 cl de lait entier • 30 g de fécule de maïs • 1 gousse de vanille • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de rhum ambré.

Pour la pâte à choux : 4 œufs • 80 g de beurre • 120 g de farine tamisée • 10 cl de lait entier • sel.

Pour le glaçage : 125 g de fondant blanc • perles de sucre argentées

❶ Préparez la crème pâtissière : versez le lait dans une casserole. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines, mettez-les dans le lait avec la gousse. Portez à ébullition, puis retirez du feu et couvrez. Laissez infuser pendant 10 minutes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la fécule peu à peu en mélangeant. Versez enfin le lait en fouettant après avoir retiré la gousse de vanille. Mettez la crème dans la casserole et portez doucement à ébullition en continuant à fouetter. Prenez soin que la crème n'attache pas. Prolongez la cuisson pendant 5 minutes, puis retirez du feu, versez dans un saladier et laissez refroidir pendant 10 minutes. Incorporez enfin le beurre ramolli en morceaux et le rhum, mélangez bien. Couvrez le saladier de film alimentaire et réservez. ❷ Préparez la pâte à choux : versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte de forme ovale à l'aide d'une poche à douille. Laissez cuire pendant

30 minutes. Retirez les gâteaux du four, déposez-les sur une grille, laissez-les refroidir. Pratiquez un trou sous chaque chou et introduisez un peu de crème pâtissière à l'intérieur. 4 Faites le glaçage : faites tiédir le fondant avec une cuillerée à soupe d'eau et une cuillerée à soupe de rhum. Badigeonnez chaque chou de glaçage. Décorez d'une perle en sucre. Conservez au frais en attendant de déguster.

Tuiles aux amandes

4/6 (20 pièces) 10 min 10 min

2 blancs d'œufs • 100 g de sucre glace • 30 g de beurre • 30 g de farine tamisée • 100 g d'amandes effilées • sel

❶ Faites fondre le beurre dans une casserole, réservez. ❷ Mélangez la farine et le sucre glace avec une pincée de sel. Battez les blancs d'œufs à la fourchette, incorporez-les à la farine, mélangez bien, puis ajoutez le beurre fondu. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le légèrement. Prélevez un peu de pâte avec une petite cuillère, déposez-la sur la plaque et étalez-la. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Parsemez les tuiles d'amandes effilées. Enfournez et laissez cuire pendant 5 à 8 minutes. ❹ Sortez la plaque du four, décollez les tuiles délicatement et placez-les à califourchon sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille vide. Laissez-les refroidir ainsi.

Visitandines

4/6 (12 pièces) 15 min 15 min

40 g de farine tamisée • 160 g de beurre + 20 g pour les moules • 120 g de sucre en poudre • 120 g de poudre d'amandes • 3 blancs d'œufs • 100 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de kirsch • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des petits moules en forme de barquette. Faites fondre le beurre. ❷ Dans un saladier, battez 3 blancs d'œufs légèrement à la fourchette, incorporez la farine, le sucre en poudre, la poudre d'amandes, une pincée de sel, ajoutez le beurre. Battez le blanc d'œuf restant en neige ferme, incorporez-le délicatement à la préparation, versez dans les moules. ❸ Faites cuire pendant 15 minutes, laissez reposer 5 minutes et démoulez sur une grille. Mélangez le sucre glace et le kirsch, badigeonnez les visitandines avec ce sirop et laissez refroidir.

Crèmes et entremets

Bavarois au cassis

4 | 20 min | 5 min | 12 h

600 g de cassis surgelé • 200 g de sucre en poudre • 200 g de crème fraîche • 3 feuilles de gélatine • 2 cuil. à soupe d'huile de colza

❶ Faites décongeler le cassis plusieurs heures à l'avance. Mettez les feuilles de gélatine dans un bol, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les ramollir. Mixez le cassis avec 10 cl d'eau, et passez-le à travers une passoire très fine afin d'éliminer le maximum de grains. ❷ Versez le sucre dans une casserole, mouillez avec 15 cl d'eau et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Ajoutez la purée de cassis, mélangez bien et laissez refroidir. Fouettez la crème fraîche à la fourchette pour la faire mousser. Incorporez délicatement la purée de cassis. ❸ Huilez un moule à charlotte, versez dedans la préparation. Recouvrez le moule d'une assiette et placez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. ❹ Trempez le fond du moule dans de l'eau très chaude pendant quelques secondes, et démoulez le bavarois sur un plat. Servez très frais.

Rétro : le bavarois fut créé en Suisse au xix^{e} siècle.
Nos conseils : préparez ce bavarois de la même façon avec des fraises ou des framboises. Vous pouvez le décorer de crème Chantilly.

Café liégeois

4 10 min

30 cl de café très fort froid • 10 cl de crème fraîche liquide • 1 sachet de sucre vanillé • 4 boules de glace au café • vermicelle au chocolat ou multicolore

❶ Placez la crème fraîche liquide au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance, ainsi que le saladier que vous utiliserez pour monter la chantilly. ❷ Battez la crème au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit ferme, incorporez le sucre vanillé. ❸ Mettez dans quatre verres hauts un peu de café fort, une boule de glace, recouvrez de café, puis de chantilly et décorez avec du vermicelle au chocolat.

Rétro : le café liégeois, comme son nom ne l'indique pas, est un dessert qui fut créé à Vienne, en Autriche, au début du XX^{e} siècle.

Crème à la vanille

4 15 min 15 min

4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait entier • 100 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille

❶ Versez le lait dans une casserole, ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines avec la pointe d'un couteau, laissez-les tomber dans le lait, ajoutez la gousse et le sucre et portez à ébullition. Retirez du feu, ôtez la gousse de vanille. ❷ Fouettez les jaunes d'œufs, versez le lait peu à peu sans cesser de battre, reversez dans la casserole et faites épaissir à feu doux sans laisser bouillir. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère. ❸ Versez dans quatre verrines, laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Crème anglaise

4/6 10 min 20 min

125 g de sucre en poudre • 4 jaunes d'œufs • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 50 cl de lait entier ou demi-écrémé

❶ Faites bouillir le lait. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre et l'extrait de vanille et mélangez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayez avec le lait chaud en le versant petit à petit. Transvasez dans la casserole et faites prendre à très petit feu sans cesser de remuer. La crème doit napper la cuillère. ❷ Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Crème au café

4/6 15 min 15 min

15 cl de café très fort • 4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait entier • 25 cl de crème fraîche • 150 g de sucre en poudre

❶ Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre. Portez à ébullition, retirez du feu et ajoutez le café. ❷ Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier, versez peu à peu le lait au café sans cesser de fouetter, versez dans la casserole et faites épaissir à feu doux pendant 10 minutes sans faire bouillir. Laissez refroidir, puis incorporez la crème fraîche. ❸ Versez dans quatre verrines, placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Crème au chocolat

4/6 15 min 15 min

150 g de chocolat pâtissier • 4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait entier • 50 g de sucre en poudre

❶ Faites chauffer le lait dans une casserole et retirez-le du feu avant l'ébullition. Cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-les dans le lait et laissez fondre en mélangeant. ❷ Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, versez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez la préparation au chocolat et mélangez bien. Versez la préparation dans une casserole et faites épaissir la crème à feu doux en mélangeant. ❸ Dès que la crème épaissit, retirez du feu, versez dans des verrines et laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur.

Crème aux fruits secs

4 5 min 10 min

1 litre de lait d'amandes • 100 g de cerneaux de noix • 100 g d'amandes effilées • 100 g de noisettes • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1 cuil. à café de gingembre moulu

❶ Mixez finement les fruits secs, versez-les dans une casserole, délayez avec le lait d'amandes. Faites chauffer à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Versez dans quatre verrines, laissez refroidir. ❷ Mélangez la cannelle et le gingembre, saupoudrez-en les verrines au moment de servir.

Rétro : cette recette faisait partie des musts des desserts médiévaux.

Crème brûlée

4 10 min 25 min

4 jaunes d'œufs • 30 cl de crème fraîche liquide • 15 cl de lait • 1 gousse de vanille • 60 g de sucre en poudre • 40 g de cassonade

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Préparez un bain-marie. ❷ Versez le lait dans une casserole, ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines avec la pointe d'un couteau, faites-les tomber dans le lait, portez à ébullition, ajoutez la crème fraîche et le sucre, puis incorporez les jaunes d'œufs. Faites chauffer à feu très doux pendant 10 minutes en évitant l'ébullition, et répartissez dans quatre ramequins. Faites cuire au bain-marie pendant 10 minutes. ❸ Saupoudrez le dessus des ramequins de cassonade, passez-les sous le gril du four pendant 3 minutes pour faire caraméliser la cassonade. Servez chaud, tiède ou froid.

Rétro : cette crème fut inaugurée par le cuisinier de Philippe d'Orléans, François Massiolot, en 1691.
Tendance : remplacez la vanille par 2 cuillerées à soupe de café lyophilisé ou 2 cuillerées à soupe de cacao non sucré.

Crème Chantilly à la fleur d'oranger

4 5 min

20 cl de crème fraîche liquide • 2 cuil. à soupe de sucre glace • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

❶ Placez la crème fraîche et un saladier au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance. ❷ Versez la crème et l'eau de fleur d'oranger dans le saladier, mélangez, puis fouettez au batteur jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez le sucre en pluie sans cesser de fouetter. La crème doit être brillante et former des « pics ». ❸ Répartissez la crème dans quatre verrines et servez bien frais.

Rétro : la crème Chantilly fut proposée par le cuisinier pâtissier Vatel lors du banquet donné par Nicolas Fouquet, surintendant des Finances, en l'honneur du roi Louis XIV, au château de Vaux-le-Vicomte le 17 août 1661.
Notre conseil : pour une plus belle présentation, saupoudrez d'un peu de cacao non sucré ou de cannelle en poudre.
Tendance : remplacez l'eau de fleur d'oranger par de l'eau de rose, et décorez de pétales de rose cristallisés.

Crème renversée au caramel

4 | 15 min | 1 h 10

4 œufs • 75 cl de lait entier ou demi-écrémé • 100 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 10 morceaux de sucre

❶ Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Retirez la gousse. Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre, puis versez le lait peu à peu. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. ❸ Mettez les morceaux de sucre dans un moule à charlotte, arrosez d'un peu d'eau et faites caraméliser à feu doux. Dès que le caramel brunit, placez le moule dans le bain-marie. Versez la crème dans le moule, enfournez et faites cuire pendant 1 heure. ❹ Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur. Démoulez la crème sur un plat de service. Servez frais.

Crémets d'Anjou

4 10 min 4 h

4 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre • 50 cl de crème fraîche • 20 cl de crème liquide • 2 sachets de sucre vanillé • sel

❶ Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Fouettez la crème fraîche avec le sucre. Mélangez délicatement les deux préparations, répartissez dans quatre moules à faisselle et laissez égoutter pendant 4 heures minimum. ❷ Au moment de servir, démoulez les crémets sur des petites assiettes, arrosez-les de crème liquide et saupoudrez d'un peu de sucre vanillé.

Rétro : c'est une jeune cuisinière d'une grande maison, Marie Renéaume, qui inventa cet entremets un jour de 1890, lorsqu'elle s'aperçut qu'il manquait un dessert au menu du dîner.
Tendance : garnissez les crémets de fraises, de framboises, de groseilles.

Dame blanche

4 10 min

4 boules de glace à la vanille • 8 petites meringues nature • 150 g de chocolat noir • crème Chantilly

❶ Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. ❷ Déposez une boule de glace dans quatre coupes, concassez dessus grossièrement les meringues, nappez de chocolat chaud et enfin décorez d'un peu de chantilly. Servez immédiatement.

Rétro : ce dessert fut créé en 1825, en référence à un opéra de Boieldieu.

Flan pâtissier à la vanille

4/6 20 min 1 h 40 min

1 rouleau de pâte brisée (maison, recette ici, ou du commerce) • 4 jaunes d'œufs • 40 g de fécule de maïs • 40 cl de lait • 30 g de beurre • 100 g de sucre en poudre • 2 cuil. à café d'extrait de vanille liquide

❶ Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Étalez la pâte, garnissez-en un moule à tarte. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites-la cuire pendant 10 minutes, retirez les billes et le papier, prolongez la cuisson de 5 minutes. ❷ Préparez le flan : faites fondre le beurre. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la fécule tout en continuant de mélanger, puis délayez avec le lait, l'extrait de vanille et enfin ajoutez le beurre fondu. ❸ Versez cette crème sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Retirez du four, laissez tiédir, puis démoulez sur une grille. Servez froid.

Tendance : ajoutez dans le flan des morceaux de fruits : abricots, pommes…

Gâteau de riz au caramel

4/6 15 min 50 min

125 g de riz rond • 50 cl de lait entier • 100 g de sucre en poudre + 100 g pour le caramel • 3 jaunes d'œufs • 50 g de raisins secs • 3 cuil. à soupe de rhum ambré • 1 gousse de vanille • 20 g de beurre • sel

❶ Mettez les raisins dans un bol, arrosez-les de rhum, laissez-les gonfler pendant 10 minutes. ❷ Versez le lait dans une casserole, ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines avec la pointe d'un couteau, laissez-les tomber dans le lait, ajoutez la gousse, 100 g de sucre, le beurre et une pincée de sel. Portez à ébullition. Ôtez la gousse et réservez. ❸ Faites bouillir de l'eau dans une casserole, jetez le riz en mélangeant, laissez cuire pendant 5 minutes, égouttez-le et versez-le dans le lait. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes. Le lait doit avoir été absorbé par le riz. ❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez un bain-marie. Versez 100 g de sucre dans un moule à charlotte, mouillez avec 2 cuillerées à soupe d'eau et faites caraméliser sur le feu en prenant soin d'incliner le moule afin que toutes ses parois soient couvertes de caramel. ❺ Incorporez au riz cuit les jaunes d'œufs et les raisins, versez l'ensemble dans le moule et faites cuire au bain-marie pendant 20 minutes. Retirez le moule du bain-marie et laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur en attendant de servir. ❻ Démoulez le gâteau : plongez le fond du moule dans de l'eau très chaude et retournez-le sur le plat de service.

Gâteau de semoule aux fruits confits

4/6 10 min 10 min 4 h

150 g de semoule de blé fine • 75 cl de lait entier • 100 g de sucre en poudre • 20 cl de crème fraîche • 100 g de fruits confits • 50 g de raisins secs

❶ Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les d'eau chaude. Versez le lait dans une casserole, portez-le à ébullition, ajoutez le sucre, baissez le feu et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis versez la semoule en pluie sans cesser de mélanger. Poursuivez la cuisson à feu moyen pour que la préparation épaississe. ❷ Incorporez la crème fraîche, puis les fruits confits et les raisins égouttés. Retirez du feu, mélangez délicatement et versez dans un moule à charlotte. ❸ Placez au réfrigérateur pendant 4 heures au moins. Démoulez le gâteau sur un plat de service.

Notre conseil : vous pouvez faire tremper les raisins dans du rhum si vous aimez.

Marquise au chocolat

4/6 10 min 6 h

250 g de chocolat noir • 4 œufs • 100 g de beurre • 60 g de sucre en poudre • sel

❶ Sortez le beurre du réfrigérateur plusieurs heures à l'avance. ❷ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au micro-ondes, ajoutez le beurre en pommade, le sucre et les jaunes d'œufs, mélangez bien. ❸ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement au mélange. Versez la préparation dans un moule à marqué carré et mettez au réfrigérateur au moins 6 heures. Démoulez sur un plat.

Mousse au chocolat

4 | 10 min | 3 min | 3 h

200 g de chocolat • 6 œufs • sel

❶ Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes au chocolat fondu en mélangeant bien. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement au chocolat. ❷ Versez la mousse dans le plat de service, placez au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.

Noir et blanc

4 | 15 min | 5 min | 12 h

200 g de chocolat • 125 g de beurre • 100 g de sucre en poudre • 3 œufs • 4 cuil. à soupe de café très fort • crème Chantilly • sel • 1 cuil. à soupe d'huile

❶ Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. ❷ Cassez le chocolat en petits morceaux, faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes avec le café. Laissez refroidir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez le beurre à la fourchette dans un bol avec le sucre, les jaunes d'œufs, puis ajoutez le chocolat. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange. ❸ Versez dans quatre bols préalablement huilés. Placez au réfrigérateur pendant 12 heures. Démoulez les entremets sur des assiettes à dessert et recouvrez entièrement d'une couche de crème Chantilly. Servez très frais.

Rétro : ce dessert s'appelait « nègre en chemise » dans les années 50. On le réalisait parfois avec du kirsch à la place de café, et on ajoutait, dans certaines familles, des biscuits à la cuillère imbibés d'un sirop au kirsch.

Œufs à la neige

4 | 20 min | 10 min

50 cl de lait • 5 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre • sel • crème anglaise (recette ici).

Pour le caramel : 200 g de sucre

❶ Préparez les œufs : montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant le sucre en trois fois. Réservez. ❷ Versez le lait dans une casserole à bords hauts, faites chauffer jusqu'au premier bouillon. Prélevez des quenelles de blancs d'œufs à l'aide de deux cuillères, plongez-les dans le lait et laissez pocher pendant 5 minutes à très petits frémissements en les retournant. Retirez-les avec une écumoire, déposez-les sur un torchon propre. ❸ Préparez le caramel : versez le sucre dans une casserole, arrosez de 5 cl d'eau et faites caraméliser à feu vif. ❹ Versez un peu de crème anglaise dans quatre assiettes creuses, déposez des quenelles d'œufs et nappez-les de caramel.

Œufs au lait

4 10 min 35 min

6 œufs • 75 cl de lait entier • 100 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 20 g de beurre

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement un plat à four ou quatre ramequins. ❷ Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre et la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition, puis retirez la gousse de vanille. Battez les œufs dans un saladier. Versez le lait peu à peu en fouettant énergiquement. ❸ Versez la crème dans le plat et faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Notre conseil : surveillez la cuisson ; la préparation ne doit pas bouillir si l'on veut éviter que des petits trous ne se forment sur le dessus du dessert.

Omelette norvégienne

4/6 30 min 40 min

Pour le biscuit : 150 g de farine tamisée • 6 œufs • 150 g de sucre en poudre • 60 g de beurre.

Pour le sirop : 50 g de sucre en poudre • 4 cuil. à soupe d'alcool de votre choix (cognac, rhum, Grand Marnier®).

Pour la meringue : 4 blancs d'œufs • 50 g de sucre en poudre • sel • 1 litre de glace à la vanille

❶ Faites fondre le beurre. Cassez les œufs dans une casserole, ajoutez le sucre, fouettez vigoureusement sur feu doux pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la préparation nappe le fouet. Retirez du feu, continuez à fouetter jusqu'à refroidissement, puis incorporez la farine en pluie et le beurre fondu. ❷ Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé, farinez-le légèrement. Versez la pâte, égalisez-la avec la lame d'un couteau. Faites cuire pendant 15 minutes. Retirez du four, laissez refroidir. Coupez la génoise en deux parties égales. ❸ Préparez le sirop : faites fondre le sucre dans 10 cl d'eau, ajoutez l'alcool. ❹ Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en ajoutant le sucre en poudre en trois fois. ❺ Déposez la moitié de la génoise dans un plat à four. Recouvrez-la de glace à la vanille, puis placez la seconde partie de la génoise. Déposez les œufs en neige à l'aide d'une poche à douille sur toute la surface du dessert. ❻ Montez la température du four à 240 °C. Faites dorer la meringue pendant 5 minutes en surveillant, et servez aussitôt.

Rétro : ce dessert fut créé en 1867, à l'occasion de l'Exposition universelle à Paris. En fait, il n'a rien d'une omelette, et rien de norvégien non plus !

Notre conseil : si vous avez un chalumeau de cuisine, vous pouvez l'utiliser pour dorer la meringue.

Petits bavarois au café

4 20 min 5 min 6 h

2 jaunes d'œufs • 25 cl de lait entier • 30 g de sucre en poudre • 2 feuilles de gélatine • 1 cuil. à café d'extrait de café • grains de café caramélisés

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol et recouvrez-les d'eau froide. Laissez-les ramollir pendant une dizaine de minutes. ❷ Versez le lait et l'extrait de café dans une casserole, portez à ébullition. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez peu à peu le lait bouillant sans cesser de fouetter. Transvasez la préparation dans la casserole et faites épaissir la crème à feu très doux en prenant garde de ne pas la faire bouillir. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère. Arrêtez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans de l'eau froide. Incorporez les feuilles de gélatine essorées, mélangez jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. ❸ Versez la préparation dans quatre petits moules et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Démoulez les bavarois sur des petites assiettes et décorez de grains de café caramélisés.

Profiteroles au chocolat

4 | 20 min | 30 min

Pour la pâte à choux : 120 g de farine tamisée • 3 œufs • 100 g de beurre • 10 cl de lait • sel.

Pour la garniture : 100 g de chocolat noir • 100 g de crème fraîche liquide • 40 cl de glace à la vanille

❶ Versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, une pincée de sel, et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Fouettez vigoureusement, remettez sur le feu sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole. Ajoutez les œufs un par un en fouettant pour obtenir une pâte lisse. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille, ou à défaut avec deux cuillères à soupe. Faites cuire pendant 30 minutes, retirez du four et laissez refroidir. Pendant ce temps, coupez le chocolat en petits morceaux. Faites chauffer la crème liquide avec le chocolat. ❸ Coupez les choux aux deux tiers de leur hauteur, garnissez-les de glace à la vanille et déposez-les en dôme sur un plat. Arrosez-les de sauce au chocolat chaude et servez immédiatement.

Notre conseil : si vous préférez servir chaque convive, répartissez les choux dans quatre coupes avant de les arroser de chocolat.

Riz au lait

4/6 10 min 50 min

170 g de riz rond • 1 litre de lait entier • 75 g de sucre en poudre

1 Faites bouillir le lait. Versez le riz en pluie et faites cuire à feu doux pendant 45 minutes en mélangeant fréquemment. En fin de cuisson, ajoutez le sucre. Mélangez bien. 2 Versez le riz dans un plat, étalez-le. Laissez refroidir à température ambiante.

Riz aux amandes

4 15 min 50 min

125 g de riz rond • 75 cl de lait entier • 120 g de poudre d'amandes • 50 g de sucre en poudre • 3 cuil. à soupe de miel liquide • sel

❶ Faites bouillir de l'eau dans une casserole avec une pincée de sel. Lavez le riz, jetez-le en pluie dans l'eau bouillante. Baissez un peu le feu et laissez cuire pendant 10 minutes. Égouttez-le. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le riz, laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Le riz doit avoir absorbé le lait. ❷ Pendant ce temps, versez la poudre d'amandes, le sucre et le miel dans une autre casserole, ajoutez 10 cl d'eau et portez à ébullition en mélangeant constamment. Retirez du feu dès que le sucre est fondu, versez sur le riz, mélangez bien et réchauffez pendant 5 minutes. Laissez refroidir. ❸ Servez dans des coupelles, saupoudrez de cannelle ou de noix de muscade si vous aimez.

Rétro : ce dessert était très apprécié au Moyen Âge, on l'appelait alors *riz engoulé*.

Soufflé au Grand Marnier®

4/6 15 min 35 min

4 œufs + 2 blancs • 40 g de farine tamisée • 100 g de sucre en poudre • 50 cl de lait entier • 4 cuil. à soupe de Grand Marnier® • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à soufflé. ❷ Mettez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, fouettez, incorporez la farine, puis le lait. Versez la préparation dans une casserole et faites épaissir à feu doux. Ajoutez le Grand Marnier®. Battez les 6 blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les à la préparation. ❸ Versez dans le moule et enfournez. Laissez cuire 30 minutes sans ouvrir la porte du four, saupoudrez de sucre glace et servez sans attendre.

Index des recettes

Desserts aux fruits

- Banana split
- Bananes flambées
- Beignets à la framboise
- Beignets de pommes
- Blanc-manger aux fruits rouges
- Charlotte aux framboises

Clafoutis aux cerises
Compote à la rhubarbe et aux fraises
Compote de pommes aux épices
Confit de pommes aux épices
Douillons de poires
Flognarde aux pommes
Nage de pruneaux au vin et à l'Armagnac
Oranges au four
Pêches Melba
Poires Belle-Hélène
Poires Bourdaloue
Poires pochées au vin et aux épices
Pommes grand-mère
Tarte aux pommes, figues, raisins et épices
Tarte aux quetsches
Tarte des demoiselles Tatin

Crêpes, pâtes, pains et viennoiseries

Brioche mousseline
Crêpes au sucre
Crêpes Suzette
Fougasse à la fleur d'oranger
Pain d'épices au miel
Pain perdu aux amandes
Pâte brisée
Pâte feuilletée
Pâte sablée
Pogne
Pompe à huile

Gros gâteaux

Ardéchois
Baba au rhum

- Biscuit de Savoie
- Bûche de Noël aux marrons
- Dartois à la confiture
- Far breton
- Forêt-noire
- Gâteau aux pommes de bonne-maman
- Gâteau basque aux cerises noires
- Gâteau roulé à la framboise
- Kouglof
- Kouign amann
- Linzertorte
- Mendiant aux pommes
- Moelleux à l'orange
- Moka
- Paris-Brest
- Pavlova
- Pièce montée
- Pithiviers
- Quatre-quarts au citron
- Reine de Saba
- Sachertorte
- Saint-Honoré
- Savarin
- Tarte au citron meringuée

Petits gâteaux

- Biscuits à la cuillère
- Canelés
- Chaussons aux pommes
- Chouquettes
- Cigarettes
- Croquants aux amandes
- Éclairs au café
- Financiers

- Gaufres
- Langues-de-chat
- Lunettes
- Macarons
- Madeleines
- Mendiants provençaux
- Meringues
- Merveilles
- Millefeuilles à la vanille
- Mirlitons
- Nonnettes
- Nougat noir
- Oublies
- Palets aux raisins
- Sablés bretons
- Sacristains
- Salambos
- Tuiles aux amandes
- Visitandines

Crèmes et entremets

- Bavarois au cassis
- Café liégeois
- Crème à la vanille
- Crème anglaise
- Crème au café
- Crème au chocolat
- Crème aux fruits secs
- Crème brûlée
- Crème Chantilly à la fleur d'oranger
- Crème renversée au caramel
- Crémets d'Anjou
- Dame blanche
- Flan pâtissier à la vanille

Gâteau de riz au caramel
Gâteau de semoule aux fruits confits
Marquise au chocolat
Mousse au chocolat
Noir et blanc
Œufs à la neige
Œufs au lait
Omelette norvégienne
Petits bavarois au café
Profiteroles au chocolat
Riz au lait
Riz aux amandes
Soufflé au Grand Marnier®